

ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS GUÍA DOCENTE CURSO 2018-19

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola			802G
Asignatura:	Análisis sensorial de alimentos			580
Materia:	Industrias Agrarias y Alimentarias			
Módulo:	Ampliación en Industrias Agrarias y Alimentarias			
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	Carácter:	Optativa	
Curso:	4	Créditos ECTS:	4,50	Duración: Semestral
Horas presenciales:	45,00		Horas estimadas de trabajo autónomo:	67,50
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español			
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español			

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53		Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja	
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721	Correo electrónico: dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	López Alfaro, Isabel	Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299723	Correo electrónico: isabel.lopez@unirioja.es
Despacho:	2104	Edificio: CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías: Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Fundamentos teóricos del análisis sensorial de los alimentos: Introducción al análisis sensorial. Los atributos sensoriales y su percepción.

- La metodología del análisis sensorial:
 - Las salas de análisis sensorial. Localización. Condiciones ambientales.
 - Preparación y presentación de las muestras.
 - El panel sensorial. Tipos de panelistas. Selección y entrenamiento de panelistas.
- Pruebas sensoriales. Medición de respuesta, hipótesis estadísticas y tipos de pruebas:
 - Medición de respuestas. Clasificación, graduación, ordenamiento, utilización de escalas.
 - Clasificación de las pruebas sensoriales. Pruebas afectivas, de diferenciación o discriminativas, Pruebas descriptivas.
 - Hipótesis estadísticas. Diseño de una experiencia sensorial.
 - Procedimientos estandarizados de análisis sensorial para alimentos. Normas UNE de análisis sensorial.
- Análisis estadístico y presentación de datos.
- Análisis sensorial de alimentos: vino, aceite, miel, queso, chorizo, cerveza, zumos, pan, chocolate, etc....

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

- Conocimientos básicos de tecnología de alimentos y Procesos tecnológicos

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Tecnología de los alimentos
- Procesos tecnológicos

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1 - Capacidad de análisis y síntesis.
- G3 - Comunicación oral y escrita.
- G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.
- G6 - Toma de decisiones.
- G9 - Razonamiento crítico.

Competencias específicas

- IA1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la tecnología de alimentos.
IA1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de los análisis de alimentos.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Tras cursar esta asignatura el alumno será capaz de:

- Argumentar la necesidad e importancia de la evaluación sensorial en el ámbito del control de calidad y desarrollo de nuevos productos.
- Conocer los mecanismos de percepción del gusto y el olfato.
- Definir los atributos sensoriales y su repercusión en la calidad de los alimentos.
- Identificar descriptores sensoriales.
- Planificar y ejecutar pruebas sensoriales con alimentos.
- Analizar e interpretar resultados de evaluación sensorial.

TEMARIO

- Fundamentos teóricos del análisis sensorial
Introducción al Análisis sensorial
Los atributos sensoriales y su percepción
- La metodología del análisis sensorial
Las salas de análisis sensorial. Localización y condiciones ambientales
Preparación y presentación de las muestras
El panel sensorial. Tipos de panelistas. Selección y entrenamiento de panelistas
- Pruebas sensoriales
Medición de respuestas. Clasificación, graduación, ordenamiento, utilización de escalas
Clasificación de las pruebas sensoriales. Pruebas afectivas, discriminativas y descriptivas
Hipótesis estadísticas. Diseño de una experiencia sensorial
Procedimientos estandarizados de análisis sensorial para alimentos. Normas UNE.
- Análisis estadístico y presentación de datos: teoría y prácticas en aula informática
- Metodología de cata de vinos y derivados.
- Metodología de cata de aceites
- Análisis sensorial de alimentos: vino, aceite, miel, queso, chorizo, cerveza, zumos, pan, chocolate, etc.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica Absys Biba
Básica	Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de los alimentos Absys Biba
Básica	El gusto del vino Absys
Básica	Descubrir el gusto del vino Absys Biba

Recursos en Internet

Páginas web relacionadas con el mundo del vino y el análisis sensorial
<http://www.infowine.com> <http://www.verema.com>

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

- Clases teóricas
- Clases prácticas
- Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

- Método expositivo - Lección magistral
- Estudio de casos
- Resolución de ejercicios y problemas
- Aprendizaje basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas



- Clases teóricas	Grande	15,00
- Clases prácticas	Laboratorio	30,00
Total de horas presenciales		45,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
- Análisis de resultados de prácticas		-
- Estudio personal		-
Total de horas de trabajo autónomo		67,50
Total de horas		112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		40%
Pruebas escritas	60%	
Total		100%

Comentarios

La prueba escrita contendrá preguntas de tipo teórico y de tipo práctico.

Criterios críticos para superar la asignatura

La asistencia a prácticas es obligatoria.