

ANÁLISIS SENSORIAL

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
	ANÁLISIS SENSORIAL	3º	1º	6	Optativa
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
<ul style="list-style-type: none"> Silvia Pastoriza de la Cueva 			Dpto. Nutrición y Bromatología Facultad de Farmacia Campus universitario de Cartuja 18012-Granada Correo electrónico: carmenc@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA			Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
			Cumplimentar con el texto correspondiente, si procede		
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
Tener cursadas las asignaturas: Fundamentos de Bromatología y Ampliación de Bromatología					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)					
<ul style="list-style-type: none"> Atributos sensoriales: olor y aroma, sabor, flavor y textura. Evaluación sensorial. Tipo de paneles: características y objetivos. Condiciones normalizadas. Pruebas sensoriales. Valoración organoléptica de diversos alimentos: atributos sensoriales, metodología. 					
COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS					
COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES					
<ul style="list-style-type: none"> CG.2.- Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades 					



para trabajar en equipo.

- CG.3.- Reconocer la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como a la motivación por la calidad.

- CG.5.- Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o de la industria y con los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida.

- CG.6.- Identificar y clasificar los alimentos y productos alimenticios. Saber analizar y determinar su composición, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, **características organolépticas y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.**

- CB.1.- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

- CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

- CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio)

para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ético

- CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no Especializado

- CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE11.- Conocer las características organolépticas de los alimentos y las modificaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

- CE13.- Aplicar los fundamentos del análisis bromatológico y sensorial de productos alimentarios.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- Comprender las bases, los objetivos y la metodología del análisis sensorial.
- Entender su importancia en estudios de mercado y control de calidad de los alimentos, así como en investigación, desarrollo e innovación de nuevos productos.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

- Tema 1. INTRODUCCIÓN. Concepto de calidad organoléptica. Concepto de análisis sensorial. Bases y



objetivos. Evolución histórica. Importancia en la alimentación actual.

- Tema 2. PERCEPCIÓN SENSORIAL. Características de la percepción por los sentidos. Umbrales de percepción. Errores y sesgos. Alteraciones de los sentidos.
- Tema 3. ATRIBUTOS SENSORIALES. Definición y clasificación. Percepción visual. Evaluación de la apariencia o aspecto. Descriptores sensoriales. Importancia y evaluación sensorial del color.
- Tema 4. OLOR Y AROMA. Definición. Características del sentido del olfato. Propiedades y clasificación de las sustancias aromáticas. Compuestos aromáticos de referencia. Evaluación sensorial.
- Tema 5. SABORES Y OTRAS SENSACIONES GUSTATIVAS. Características del sentido del gusto. Sabores elementales. Otras sensaciones gustativas. Sustancias de referencia. Concepto de flavor. Evaluación sensorial.
- Tema 6. TEXTURA. Definición. Propiedades mecánicas, geométricas y de composición. Descriptores y productos de referencia. Evaluación sensorial.
- Tema 7. PANEL DE CONSUMIDORES. Características. Composición. Objetivos. Pruebas sensoriales afectivas. Interpretación de resultados. Aplicaciones e interés actual.
- Tema 8. PANEL ANALÍTICO. Características. Composición. Objetivos. Proceso de selección, entrenamiento y control. Condiciones básicas de actuación.
- Tema 9. VOCABULARIO NORMALIZADO. Terminología de carácter general. Exigencias. Términos específicos relativos a atributos sensoriales y métodos de evaluación.
- Tema 10. SALA DE CATA. Especificaciones generales de la instalación. Descripción de cabinas y locales complementarios. Condiciones ambientales. Utensilios normalizados.
- Tema 11. PRUEBAS SENSORIALES DISCRIMINATIVAS. Clasificación. Objetivos. Prueba de comparación pareada. Prueba triangular. Prueba dúo-trío. Comparaciones múltiples. Otras pruebas. Aplicaciones. Tratamiento estadístico e interpretación de resultados.
- Tema 12. PRUEBAS SENSORIALES DESCRIPTIVAS. Clasificación. Objetivos. Perfil de flavor. Perfil de textura. Análisis descriptivo-cuantitativo (QDA). Otras técnicas. Aplicaciones. Tratamiento estadístico e interpretación de resultados. Escalas de media.
- Tema 13. APLICACIONES DEL ANÁLISIS SENSORIAL. Importancia en investigación, desarrollo e innovación de nuevos alimentos. Importancia en pruebas de aceptabilidad y consumo. Interés en control de calidad y productos acogidos a distintivos de calidad.
- Tema 14. VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN. Importancia como criterio reglamentado. Objetivo. Atributos sensoriales. Metodología. Hoja de perfil. Tratamiento estadístico de los datos e interpretación de resultados.
- Tema 15. CATA DE VINOS. Factores determinantes en la calidad sensorial del vino. Influencia del proceso de crianza y envejecimiento. Atributos sensoriales. Vocabulario y metodología. Fichas de cata.



TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios

- ANÁLISIS SENSORIAL DE OTROS ALIMENTOS. Atributos sensoriales. Factores determinantes. Repercusión en su calidad y aceptabilidad. Metodología. Fichas de cata.

Prácticas de Laboratorio

Práctica 1. Entrenamiento en la detección e identificación de olores.

Práctica 2. Entrenamiento en la detección e identificación de sabores y otras sensaciones gustativas.

Práctica 3. Realización de una prueba sensorial de preferencia: comparación pareada.

Práctica 4. Realización de pruebas sensoriales discriminativas: prueba dúo-trío y prueba triangular.

Práctica 5. Evaluación del perfil de textura en un alimento.

Práctica 6. Iniciación en la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen: atributos sensoriales reglamentados y hoja de perfil.

Práctica 7. Iniciación en la cata de vinos: atributos sensoriales, vocabulario y ficha de cata.

Práctica 8. Iniciación en la cata de jamón: atributos sensoriales, vocabulario y ficha de cata.

Nota: las prácticas son obligatorias y la asistencia y participación serán parte importante en la calificación final obtenida.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

AENOR. Análisis sensorial. 2ª edición. AENOR. Madrid, 2010.

Anzaldúa-Morales, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Acribia. Zaragoza, 1994.

Ibáñez, F.; Barcina, Y. Análisis sensorial de los alimentos: métodos y aplicaciones. Springer-Verlag. Barcelona, 2001.

Sancho, J.; Bota, E.; De Castro, JJ. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona. Barcelona, 1999.

Stone, H.; SIDEC, JL. Sensory evaluation practices. Academic Press. California, 1993.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:



Chamorro, MC.; Losada, MM. El análisis sensorial de los quesos. Mundi-Prensa. Madrid, 2002.

Jackson, RS. Wine Science: principles and applications. Elsevier. San Diego, 2008.

López, MM. Manual de viticultura, enología y cata. Almuzara. Madrid, 2007.

Reglamentación europea vigente en materia de valoración organoléptica del aceite de oliva virgen.

Publicaciones del Consejo Oleícola Internacional sobre valoración organoléptica del aceite de oliva virgen.

ENLACES RECOMENDADOS

- Consejo Oleícola Internacional: [http:// www.internacionaloliveoil.org](http://www.internacionaloliveoil.org)
- AENOR: [http:// www.aenor.es](http://www.aenor.es)
- Sensory Evaluation Standard: [http:// www.astm.org](http://www.astm.org)

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases de teoría: clases expositivas en las que el profesor promoverá la participación activa del alumno con preguntas y comentarios
- Seminarios: para ampliar los conocimientos teóricos y prácticos. Preparación de trabajos en grupos reducidos o individualmente con análisis y discusión posterior de los mismos. Se concentrarán al final de la asignatura.
- Clases prácticas: se realizarán en una semana a razón de 3 horas/día
- Tutorías, a través de las cuales se orientará al alumno sobre el tema de trabajo autónomo a desarrollar en la asignatura, así como sobre su formación académica integral.
- Se utilizará entre otros recursos docentes la plataforma SWAD (Sistema Web de Apoyo a la Docencia); Será el medio utilizado preferentemente para las tutorías individuales, por lo se incluyen en actividades no presenciales.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Primer cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)						Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)			
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno Teoría y Prácticas (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1-3	3			1						
Semana 2	4	3									



Semana 3	5	3									
Semana 4	6	3									
Semana 5	7-8	3									
Semana 6	8-10	3									
Semana 7	11	3				1.5					
Semana 8	12	3									
Semana 9	12-13	3									
Semana 10	14	3									
Semana 11	14-15	3									
Semana 12	15	2									
Semana 13				2							
Semana 14			15	2		1					
Semana 15				1							
Periodo exámenes						1.5					
Total horas	15	35	15	5	1	4		2	75	13	

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

- Exámenes de teoría: pruebas cortas basadas en los contenidos del programa. Se realizará un examen parcial hacia la mitad de la materia y otro al final de la misma. Aproximadamente esto supondrá un 70% de la calificación final.
- Exámenes de prácticas mediante prueba escrita y elaboración del Cuaderno de Prácticas: supondrá aproximadamente un 20% de la calificación final.
- Preparación de trabajos en grupo o de forma individual, presentación y exposición más asistencia: aproximadamente un 10% de la calificación final.

La superación de cualquiera de las pruebas no se logrará sin un conocimiento uniforme y equilibrado de toda la materia.

Atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada se realizará también una evaluación única final que constará de una parte teórica y una parte práctica. La parte



teórica representará el 75% y la práctica el 25% de la calificación final. Para superar la asignatura deberá haber aprobado ambas partes.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Cumplimentar con el texto correspondiente en cada caso.

