

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CE1 Analizar la historia, la cultura y la sociología de la alimentación
- CE2 Analizar la historia, la cultura y la sociología del vino
- CE3 Comprender la importancia de la calidad en la agroalimentación
- CE4 Comprender la importancia de la seguridad alimentaria
- CE5 Valorar la importancia económica que han tenido a lo largo de la historia económica las empresas agroalimentarias
- CE6 Valorar la incidencia actual en la economía global de las empresas agroalimentarias
- CE7 Entender la importancia del análisis sensorial
- CE8 Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos
- CE9 Conocer la metodología de la investigación y las estructuras existentes de programas de I+D+i
- CG1 Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.
- CG2 Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.
- CG3 Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.
- CG4 Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.
- CG5 Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT1 Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio
- CT2 Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
- CT3 Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

OBJETIVOS

Esta asignatura tiene como objetivo fundamental la formación de los alumnos en el análisis sensorial de los alimentos. Los conocimientos adquiridos en esta materia serán de gran utilidad para todos aquellos profesionales que en su práctica laboral necesiten conocer y aplicar las técnicas sensoriales necesarias en los departamentos de I+D, calidad y marketing de cualquier industria alimentaria



GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Importancia para la industria alimentaria. Aplicaciones. Formación de catadores. Condiciones generales del ensayo.

Tema 2. La apariencia de los alimentos. El sentido de la vista. Los atributos de apariencia: propiedades ópticas, propiedades físicas y modo de presentación. Terminología UNE-ISO 5492.

Tema 3. La textura de los alimentos. Los sentidos del tacto y del oído. Los atributos de textura: propiedades mecánicas, propiedades geométricas y propiedades de composición. Terminología UNE-ISO 5492.

Tema 4. El flavor de los alimentos. Los sentidos del olfato y del gusto. Los atributos de flavor: olor y aroma, los sabores básicos y otras sensaciones químicas. Terminología UNE-ISO 5492.

Tema 5. Metodología general del análisis sensorial. Objetivos y clasificación

Tema 6. Las pruebas de diferencia/similitud: La prueba de comparación por parejas, la prueba triangular y la prueba duo-trío. Planteamiento de la prueba y objetivo, jueces, desarrollo de la prueba, análisis e interpretación de resultados, conclusiones e informe.

Tema 7. Perfil sensorial: Perfil sensorial cualitativo y perfil sensorial cuantitativo. Planteamiento de la prueba y objetivo, jueces, desarrollo de la prueba, análisis e interpretación de resultados, conclusiones e informe.

2. Contenidos prácticos

Las clases prácticas de esta asignatura se llevarán a cabo en aula y en laboratorio. Estas clases prácticas complementarán la formación teórica impartida.

1. Pruebas prácticas para el aprendizaje del vocabulario sensorial: tiras de color, escala de dureza y reconocimiento de olores
2. Pruebas de reconocimiento de sabores básicos
3. Pruebas de diferencia/similitud: prueba triangular
4. Pruebas descriptivas: desarrollo de perfil sensorial

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar

Industria, innovación e infraestructura

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Se impartirán clases teóricas: lecciones magistrales, tutorías y seminarios sobre los aspectos relativos al análisis sensorial de alimentos. Se discutirán distintos casos problema; Se evaluarán una por una las distintas alternativas, y, de entre todas ellas, se elegirá aquella que mejor responda ante las exigencias impuestas según criterios técnicos y clases prácticas donde los alumnos realizarán trabajos individuales y grupales sobre aspectos específicos del análisis sensorial.

Para alumnos a tiempo parcial, un porcentaje de las actividades presenciales se pueden sustituir por análisis de documentos en casa.

GUÍA DOCENTE

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	2
Estudio de casos	2
Lección magistral	12
Taller	10
Trabajos en grupo (cooperativo)	4
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Ejercicios	20
Estudio	50
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Autoevaluación - *moodle*

Casos y supuestos prácticos - *moodle*

Dossier de documentación - *moodle*

Presentaciones PowerPoint - *moodle*

Aclaraciones

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como vía de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente fuera del horario fijado para la materia.

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Autoevaluación	20%
Casos y supuestos prácticos	30%
Examen final	50%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Un curso académico

Aclaraciones:

En caso de que se genere una situación de alarma sanitaria que impida el desarrollo de la docencia en la modalidad presencial, se requerirá a los coordinadores de las asignaturas afectadas que elaboren una adenda a la guía docente según el modelo establecido para el curso académico 2019-20. Esta adenda deberá ser aprobada por el Consejo de Departamento y publicada en la web del título y en la plataforma Moodle de la asignatura. Para la elaboración de esta adaptación se atenderá a lo dispuesto en el acuerdo de Consejo de Gobierno Extraordinario de 14 de marzo de 2020.

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Amerine, M.A., Pangborn, R.M., Roessler, E.B. (1965). Principles of Sensory Evaluation of Foods. Academic Press.
- Anzaldúa-Morales, A. (1994). "La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica". Editorial Acribia, S.A.
- AENOR (Asociación Española de Normalización y certificación). (2010). Análisis sensorial. 2ª Edición. Madrid.
- Barcina Angulo, Y. e Ibañez Moya, F. (2001). Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones. Ed. Springer-Verlag Ibérica, Barcelona.
- Jellinek G. (1985). Sensory evaluation of food. Theory and practice. Ed. Ellis Horwood, England.
- Galán Soldevilla, H., Ruiz Pérez-Cacho, P. y León Crespo, F. (2000). Atributos sensoriales de alimentos: la apariencia, la textura y el flavor de los alimentos. Planta Piloto de Tecnología de Alimentos. Universidad de Córdoba.
- León Crespo, F y Galán Soldevilla. (1991). Avances en análisis sensorial y paneles de cata. En: Modernas tecnologías en el procesado de alimentos. Capítulo 5, 83-104. Caja Provincial de Ahorros de Córdoba y ACTA-A.
- Meilgaard, M.; Civille, G. V. & Carr, B. T. (1991). Sensory Evaluation Techniques, Second Edition. CRC Press, Inc.
- Stone, H. & Sidel J.L (1993). Sensory Evaluation Practices. Second Edition Academic Press, Inc. 664 STO, Biblioteca General-CR.

2. Bibliografía complementaria

- Berodier, F., Lavanchi, P., Zannoni, M., Casals, J., Herrero, L., Adamo, C. (1997). Guide d'évaluation olfativo-gustative des fromages á pâte dure et semi-dure. Lebensm-Wiss. U. Technol., 30, 653-664.
- Civille, G. V., Lyon, B.G. (1996). List of terms describing each product by category. In: Aroma and flavor lexicon for sensory evaluation: terms, definitions, references and examples (pp. 46-49). Pennsylvania: American Society for Testing and Materials.
- Costell, E. y Duran, L. (1981a). El análisis sensorial en el control de la calidad de los alimentos. I. Introducción. Revista de Agroquímica y Tecnología d en los alimentos. 21 (1) pp. 1-10.
- Costell, E. y Duran, L. (1981b). El análisis sensorial en el control de la calidad de los alimentos. II. Planteamiento y planificación: selección de pruebas. Revista de Agroquímica y Tecnología d en los alimentos. 21 (2) pp. 149-166.
- Costell, E. y Duran, L. (1981c). El análisis sensorial en el control de la calidad de los alimentos. III. Planificación, selección de jueces y diseño estadístico. Revista de Agroquímica y Tecnología d en los alimentos. 21 (4) pp. 454-

GUÍA DOCENTE

470.

-Costell, E. (1983). El equipo de catadores como instrumento de análisis. Revista de Agroquímica y Tecnología d en los alimentos. 23 (1) pp. 1-11.

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.