

GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **ANÁLISIS SENSORIAL**

Código: 635005

Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS**

Curso: 1

GASTRONÓMICAS

Créditos ECTS: 4.0

Horas de trabajo presencial: 30

Porcentaje de presencialidad: 30.0%

Horas de trabajo no presencial: 70

Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA (Coordinador)

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANALES

E-Mail: bt1gasoh@uco.es

Teléfono: 957212102

Nombre: RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANELES

E-Mail: pilar.ruiz@uco.es

Teléfono: 957212102

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CG1	Hablar bien en público.
CG2	Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
CG3	Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
CG4	Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
CG5	Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
CG6	Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación
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
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
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.
CT1	Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
CT2	Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
CT3	Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.
CE11	Describir e identificar los principios básicos del análisis sensorial
CE12	Iniciación en las técnicas de cata de alimentos

OBJETIVOS

Esta asignatura tiene como objetivo fundamental la formación de los alumnos en el análisis de los alimentos a través de los sentidos. Los conocimientos adquiridos en esta materia serán de gran utilidad para todos aquellos profesionales que necesiten el análisis sensorial para conocer, divulgar y promocionar los productos tradicionales andaluces.

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. Fisiología de los sentidos. Neurogastronomía. Atributos sensoriales.

Tema 3. Análisis sensorial del aceite de oliva virgen. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Método oficial.



GUÍA DOCENTE

Tema 4. Análisis sensorial de aceitunas de mesa. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Tema 5. Análisis sensorial de jamón ibérico o del queso artesano andaluz. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Tema 6. Análisis sensorial de vinos. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

2. Contenidos prácticos

Practica 1. Pruebas prácticas para el aprendizaje del vocabulario sensorial

Práctica 2. Cata digida de aceites nacionales e internacionales.

Practica 3. Cata digida de aceitunas de mesa.

Práctica 4. Cata digida de jamón ibérico o queso artesano andaluz.

Practica 5. Cata digida de vinos andaluces

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Fin de la pobreza

Salud y bienestar

Industria, innovación e infraestructura

Producción y consumo responsables

Paz, justicia e instituciones sólidas

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Se impartirán clases teóricas: lecciones magistrales, tutorías y conferencias sobre los aspectos relativos al análisis sensorial de alimentos 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 analisis de documentos en casa.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de evaluación</i>	2
<i>Conferencia</i>	4
<i>Laboratorio</i>	10
<i>Lección magistral</i>	12
<i>Tutorías</i>	2
Total horas:	30

GUÍA DOCENTE

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	10
Búsqueda de información	10
Consultas bibliográficas	5
Estudio	45
Total horas:	70

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Cuaderno de Prácticas - *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
Asistencia (lista de control)	10%
Autoevaluación	20%
Examen final	50%
Informes/memorias de prácticas	20%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Un curso académico

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Anzaldúa-Morales, A. (1994). "La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica". Editorial Acribia, S.A.
- Barcina Angulo, Y. e Ibañez Moya, F. (2001). "Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones". Ed. Springer-Verlag Ibérica, Barcelona.
- Bourne, M. (2002). "Food texture and viscosity. Concept and measurement". Academic Press, 2ª Edición
- COI (2015). Sensory analysis of olive oil method for the organoleptic assessment of virgin olive oil. COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 7.
- COI (2008). Método análisis sensorial de las aceitunas de mesa. COI/OT/MO nº 1.
- Jiménez Herrera, B. (2008). La cata de Aceites: aceite de oliva virgen. Editorial Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- Peynaud, E. (2004). Enología Práctica. 4ª edición. Mundi-Prensa, ed. Madrid
- UNE. Asociación Española de Normalización. (2010). Análisis sensorial. 2ª Edición. Madrid.
- Ventanas Barroso, J. (2000). Tecnología del jamón ibérico. ISBN: 84-7114-944-3. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

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.