GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS**
Código: 102297
Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** Curso: 4
Materia:
Carácter: OPTATIVA
Créditos ECTS: 3.0
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Plataforma virtual: Moodle

Duración:
Horas de trabajo presencial: 30
Horas de trabajo no presencial: 45

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

Ninguno

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

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 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 ética
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
CG1	Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
CG2	Capacidad de resolver problemas
CG3	Capacidad de trabajar en equipo.
CG4	Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
CG10	Haber desarrollado la motivación por la calidad.
CG11	Capacidad de organización y planificación.
CE3	Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
CE11	Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
CE15	Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

OBJETIVOS

Esta asignatura tiene como objetivo fundamental la formación de los alumnos en el análisis de los alimentos por medio de los sentidos. El consumidor de hoy es cada día más exigente con la calidad de los alimentos, demandando productos que además de ser saludables y nutritivos, posean buen sabor. De ahí la importancia del análisis sensorial como única vía para conocer cómo perciben y valoran los productos los consumidores. Los conocimientos adquiridos en esta materia serán de gran utilidad para todos aquellos profesionales que en su práctica laboral necesiten conocer y aplicar el vocabulario sensorial para describir los alimentos.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción al analisis sensorial de los alimentos. Importancia para la industria alimentaria. Aolicaciones. 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 oido. 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. Análisis sensorial del aceite de oliva virgen. Fundamento. Importancia como parámetro de calidad.

GUÍA DOCENTE

Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Método oficial. Hoja de perfil.

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

Tema 7. Análisis sensorial de Quesos Artesanos Andaluces. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Tema 8. Análisis sensorial de jamón. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

2. Contenidos prácticos

Pruebas prácticas para el aprendizaje del vocabulario sensorial: tiras de color, escalas de textura, reconocimiento de olores, reconocimiento de sabores básicos y reconocimientos de sensaciones trigeminales

Catas dirigidas de diferentes alimentos: aceite de oliva, aceitunas de mesa, quesos Artesanos Andaluces y jamón curado

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar

Industria, innovación e infraestructura

Producción y consumo responsables

METODOLOGÍA

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Los alumnos a tiempo parcial realizarán diferentes trabajos relacionados con el contenido de la asignatura

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	2	2
Autoevaluación	4	4
Lección magistral	12	12
Taller	12	12
Total horas:	***30***	***30***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Estudio	30
Trabajo de grupo	5
Total horas:	***45***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Autoevaluación de cada unidad teórica - *moodle*
Dossier de documentación - *moodle*
Presentaciones PowerPoint - *moodle*

Aclaraciones

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como via 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

Competencias	Banco de recursos	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB2	X	X	X
CB3	X	X	X
CB4	X	X	X
CE11	X	X	X
CE15			X
CE3	X	X	X
CG1			X
CG10			X
CG11	X	X	X
CG2	X	X	X
CG3	X	X	X
CG4	X	X	X
CU3			X
Total (100%)	***20%***	***50%***	***30%***
Nota mínima (*)	***5***	***5***	***5***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Método de valoración de la asistencia:

Un 10% de la calificación final incluido en la nota final de informes/memorias de prácticas. El alumno debe realizar como mínimo el 80% de las prácticas de la asignatura

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

La validez de banco de recursos e informes/memorias de prácticas se mantiene hasta que la asignatura sea superada.
La validez del examen será la del curso académico en vigor.
la evaluación de la convocatoria extraordinaria requiere tener superado la parte prácticas (banco de resusos e informes/memoria) y el examen correspondiente.
En el caso de la convocatoria extraordinaria de finalización de estudios solo se requiere superar el examen.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Obtener una calificación mínima de aprobado (5,0) en el examen final escrito

En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el servicio de Atención a la Diversidad de ls UCO.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

La calificación final de la asignatura será la obtenida en el examen final.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Calificación de sobresaliente en el examen final

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Anzaldua-;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 sensoria. Normas UNE". 2º Edición. Madrid.
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, 2º Edición
Chamorro, C y Losada M. (2002). El análisis sensorial de los quesos. Mundi-Prensa-A.M.V, ed.
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.
Jiménez Herrera, B.(2008). La cata de Aceites: aceite de oliva virgen. Editorial Consejeria de Agricultura y Pesca. Sevilla
Navarro García, L. (2009). Patrimonio quesero Andaluz. Editorial Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla
Ventanas Barroso, J. (2000). Tecnología del jamón ibérico. ISBN: 84-7114-944-3. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

GUÍA DOCENTE

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Organización de salidas

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Autoevaluación	Lección magistral	Taller
1ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0
2ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0
3ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0
4ª Quincena	0,0	2,0	0,0	2,0
5ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0
6ª Quincena	0,0	0,0	2,0	2,0
7ª Quincena	2,0	2,0	2,0	0,0
Total horas:	***2,0***	***4,0***	***12,0***	***12,0***

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.

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
www.uco.es
facebook.com/universidadcordoba
@univcordoba
INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
uco.es/**grados**