

Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: Introducción al análisis sensorial

Código: 0268004

Plan de Estudios: Máster en Agroalimentación

Curso:

Créditos ECTS: 4

Horas de trabajo presencial: 30

Plataforma virtual: Si, Moodle

Horas de trabajo no presencial: 70

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Nombre: María del Carmen Rodríguez Dodero

Departamento: Química analítica

Área: Química Analítica

e-mail: maricarmen.dodero@uca.es

Teléfono: 956016360

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Nombre: Hortensia Galán Soldevilla

Departamento: Bromatología y tecnología de los alimentos

Área: Tecnología de los alimentos

e-mail: bt1gasoh@uco.es

Teléfono: 957212102

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el Plan de Estudios:

Ninguno

Recomendaciones:

Ninguna

OBJETIVOS

Iniciación del alumno en el análisis sensorial y la cata como metodología general en alimentos.

COMPETENCIAS

Básicas y generales

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.

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.

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.

Transversales

CT01.- Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.

CT02.- Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias.

CT03.- Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento.

Específicas

CE7.C41.- Entender la importancia del análisis sensorial.

CE8.C42.- Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos

CONTENIDOS

El conocimiento de los alimentos: Análisis sensorial y cata. Metodología de la cata de alimentos.
Apreciación organoléptica de los alimentos.

METODOLOGÍA

Aclaraciones: Se habilita la opción de videoconferencia mediante adobe connect para aquellos alumnos con dificultad de asistencia regular por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso a aquellas clases que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante dicha herramienta. No obstante, en esta asignatura la presencialidad se hace sumamente importante al impartirse numerosas sesiones de cata.

Actividades presenciales	
Actividad	Total
Estudio de casos	
Exposición grupal	
Lección magistral	6
Seminario	
Taller de cata	22
Trabajos en grupo (cooperativo)	
Tutorías	2
Total horas:	30

Actividades no presenciales	
Actividad	Total
Actividad de evaluación	1
Búsqueda de información	15
Consultas bibliográficas	15
Estudio	25
Trabajo en grupo/individual	14
Total horas:	70

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	60%
Exposiciones	-
Memoria Resumen	-
Trabajos individuales ó en grupo	30%
Asistencia	10%

Período de validez de las calificaciones parciales: Durante el mismo curso académico

Aclaraciones: Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

BIBLIOGRAFÍA

- Amerine, M.A., Pangborn, R.M., Roessler, E.B. (1965). Principles of Sensory Evaluation of Foods. Academic Press.
- Anzaldúa, A., 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., 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.
- Meilgaard, M.; Civille, G. V. & Carr, B. T. (1991). Sensory Evaluation Techniques, Second Edition. CRC Press, Inc.
- 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 de 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 de los alimentos. 21 (2) pp. 149-166.

- Costell, E. y Durán, 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 de los alimentos. 21 (4) pp. 454-470.
- Costell, E. (1983). El equipo de catadores como instrumento de análisis. Revista de Agroquímica y Tecnología de los alimentos. 23 (1) pp. 1-11.