

ASIGNATURA INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

Código	268004
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer los aspectos metodológico generales de la evaluación sensorial, y cómo aplicarlos.

Id.	Resultados
2	Conocer los tipos de pruebas existentes para evaluación sensorial de los alimentos, diferenciando entre ellas en función de la información sensorial que se quiera obtener.
3	Ser capaz de realizar la evaluación organoléptica de diversos productos agroalimentarios y bebidas, de acuerdo al protocolo de cata específico de cada uno y a sus descriptores sensoriales característicos.

CONTENIDOS

El conocimiento de los alimentos: Análisis sensorial y cata

Metodología de la cata de alimentos

Práctico sobre pruebas

La apariencia de los alimentos

La textura de los alimentos

Las sensaciones olfato-gustativas de los alimentos

Cata de productos cárnicos

Cata de cervezas

Cata de aceites de oliva

Cata de algas y derivados

Cata de pan

Cata de aceitunas

Cata de vinagres

Cata de productos lácteos: quesos

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

La adquisición de las competencias se valorará a través de:

1. Cuestionario final sobre los contenidos teóricos
2. Participación en las clases prácticas, mediante control de asistencia.
3. Participación en las actividades no presenciales mediante evaluación de entregables.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria de febrero. Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine.

Procedimiento de calificación

La nota final será el resultado de considerar los siguientes apartados:

1. Cuestionario final: 60%
2. Asistencia: 10%. Un nº de faltas de asistencia mayor de 2 (de las 14 unidades que constituyen el programa) será causa suficiente para la no superación de la asignatura.
3. Trabajos en grupo y/o individual de manera no presencial: 30%

En el caso de la Evaluación Global, los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Realización de prueba final	Examen tipo test
Participación en clases prácticas	Hoja de firmas en cada bloque (unidad temática) de la asignatura.
Actividades académicamente dirigidas	Entregable de trabajo en grupo sobre elaboración de perfil sensorial de un alimento. Realización y entrega de informe de interpretación de datos en prueba discriminativa realizada previamente en la sala de cata

 **PROFESORADO**

Profesorado	Categoría	Coordinador
RODRIGUEZ DODERO, MARIA DEL CARMEN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Lección magistral (6 horas). Se habilita la opción de videoconferencia a estas clases (que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante Adobe Connect) para aquellos alumnos con dificultad de asistencia por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso Clases prácticas de cata (22 horas): Presencial.
10 Actividades formativas no presenciales	64	Trabajo en grupo pequeño (10 horas) Trabajo individual (10) Estudio personal (25 horas). Búsqueda de información (19 horas) El material utilizado en clase y el necesario para las AAD se pondrá a disposición de los alumnos a través de la plataforma virtual Moodle.
11 Actividades formativas de tutorías	2	Día y hora de cada profesor publicados en web UCA.
12 Actividades de evaluación	1	Cuestionario final
13 Otras actividades	5	Visita a empresa

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

Colección de Normas UNE (AENOR) sobre Análisis Sensorial, en base de datos NORWEB (acceso a través de la biblioteca UCA).

Bibliografía específica

Especificada, en su caso, en cada bloque.

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción a los alumnos
Reunión de coordinación del profesorado

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
