

## **i ASIGNATURA INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL**

Código	268004
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	NO
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	SÍ
ECTS	4,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

## **✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**

### **Requisitos**

Ninguno

### **Recomendaciones**

Ninguna

## OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

No se oferta para Lengua Extranjera.

## MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: Sí. Nº Plazas: 10. Tipo de enseñanza: Presencial

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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

## COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	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

Tipo	Competencia
BÁSICA	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
BÁSICA	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
BÁSICA	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.
BÁSICA	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
GENERAL	Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica
GENERAL	Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científico
GENERAL	Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante
GENERAL	Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada

Tipo	Competencia
GENERAL	Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento
ESPECÍFICA	Entender la importancia del análisis sensorial.
ESPECÍFICA	Conocer la metodología de la cata y su aplicación en alimentos.
TRANSVERSAL	Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.
TRANSVERSAL	Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias
TRANSVERSAL	Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

## CONTENIDOS

Contenido	Descripción
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

### Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Realización de prueba final sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.	Cuestionario on-line escrito.	60 %
Participación en clases	Hoja de firmas en cada bloque (unidad temática) de la asignatura.	10 %
Actividades no presenciales, académicamente dirigidas.	Entregables de trabajos individuales y/o de grupo..	30 %

## Criterios de evaluación

---

La nota final será el resultado de considerar los apartados:

1. Cuestionario final: 60%
2. Asistencia: 10%. Por su carácter eminentemente práctico, un nº de faltas de asistencia mayor de 2 (de las 14 unidades que constituyen el programa), ya sean justificadas o no, será causa suficiente para la no superación de la asignatura. En el caso de que no estén justificadas, cada una de estas dos faltas restará su correspondiente 5%
3. Trabajos en grupo y/o individual de manera no presencial: 30%.

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. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación.

 **PROFESORADO**

Profesorado	Categoría	Coordinador
RODRIGUEZ DODERO, MARIA DEL CARMEN	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	Sí
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
SANCHEZ GARCIA, JOSEFA	POSDOCT. ACCESO AL SIST.ESP. DE CC TECN.	No
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	No
SANCHO GALAN, PAU	PROFESOR/A SUSTITUTO/A INTERINO/A	No
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR/A TITULAR DE UNIVERSIDAD	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	10	Exposiciones orales sobre las bases del Análisis Sensorial, con apoyo de material audiovisual. Presencial.
04 Prácticas de taller/laboratorio	18	Clases prácticas metodológicas y de evaluación sensorial de alimentos. Presencial, en sala de cata.
10 Actividades formativas no presenciales	64,00	Trabajo individual y/o en grupo para elaborar entregables (25 horas). Estudio personal (20 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	2,00	Para resolución de dudas, de manera individual. Mediante email, o presencialmente en el día y hora de cada profesor (publicados en web UCA), si bien se recomienda concertar cita previamente.
12 Actividades de evaluación	1,00	Cuestionario final on-line sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.
13 Otras actividades	5,00	Visita a empresa

## BIBLIOGRAFÍA

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

La bibliografía específica se indicará, en su caso, en el material de cada bloque.



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.

---