UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ANÁLISIS SENSORIAL
Código: 58318
Tipología: OBLIGATORIA
Créditos ECTS: 6
Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Curso académico: 2021-22
Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR.
Grupo(s): 22
Curso: 3
Duración: C2
Lengua principal de impartición: Español
Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:
English Friendly: S
Página web: campusvirtual.uclm.es
Bilingüe: N

Profesor: **GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI** - Grupo(s): **22**

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	

Profesor: **MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA** - Grupo(s): **22**

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3422	amparo.salvador@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

Para el correcto aprendizaje y adquisición de competencias en esta materia se considera necesario haber cursado con anterioridad las materias básicas de Fisiología Humana, Matemáticas (Estadística), Fundamentos de Tecnología de Alimentos, Estructura y propiedades de los componentes de los alimentos y Tecnología de Alimentos.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La asignatura de Análisis Sensorial tiene como objetivo principal proporcionar la adquisición de conocimientos básicos en esta disciplina académica que efectúa el análisis de los alimentos por medio de los sentidos.

El desarrollo alcanzado por la industria alimentaria hace que el consumidor de por hecho la garantía sanitaria de los alimentos asi como su valor nutricional y comercial, pero demanda continuamente una mayor exigencia hacia las características sensoriales de los productos que consume.

Los conceptos adquiridos en esta materia permitirán a los profesionales técnicos, que en su práctica laboral necesiten conocer y aplicar las técnicas fundamentales de estudio de las características sensoriales de los productos, el uso de esta herramienta imprescindible en el control de calidad, el desarrollo de nuevos productos y en los estudios de mercado.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
CB02	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 la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	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
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
E05	Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos.
E08	Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.
E13	Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial.
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E19	Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
G05	Comprender y utilizar la lengua inglesa, tanto escrita como hablada, utilizada en el ámbito de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. (Para poder adquirir esta competencia se realizarán una serie de acciones que se especifican en cada módulo).
G06	Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, asi como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.
G09	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

La asignatura de "Análisis Sensorial" tiene como objetivo principal proporcionar la adquisición de conocimientos básicos en esta disciplina académica que efectúa el análisis de los alimentos por medio de los sentidos.

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos del Análisis Sensorial y que sepa utilizarlos para plantear y resolver casos prácticos, así como interpretar los resultados obtenidos.

Los conceptos adquiridos en esta materia permitirán a los profesionales técnicos, que en su práctica laboral necesiten conocer y aplicar las técnicas fundamentales de estudio de las características sensoriales de los productos, la aplicación de esta herramienta de uso obligado en el control de calidad, en el desarrollo de nuevos productos y en los estudios de mercado.

6. TEMARIO

Tema 1: INTRODUCCIÓN A LA DISCIPLINA.
Tema 2: IOS SENTIDOS HUMANOS Y LA PERCEPCIÓN SENSORIAL
Tema 3: METODOLOGÍA GENERAL
Tema 4: PREPARACIÓN DE UNA PRUEBA SENSORIAL
Tema 5: DISEÑO DE UNA EXPERIENCIA SENSORIAL
Tema 6: PRUEBAS SENSORIALES BÁSICAS
Tema 7: ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO
Tema 8: PRUEBAS CON CONSUMIDORES
Tema 9: SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE JUECES
Tema 10: ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE LOS DATOS SENSORIALES (en aula de informática)
Tema 11: ACTIVIDADES PRACTICAS en el laboratorio sensorial (Sala de cata)

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral		1.28	32	S	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas		0.6	15	S	S	
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas		0.2	5	S	S	
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.2	5	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Aprendizaje basado en problemas (ABP)		1	25	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		2.6	65	S	N	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación		0.12	3	S	N	
		Total:	**6**	**150**			
		Créditos totales de trabajo presencial: 2.4					**Horas totales de trabajo presencial: 60**
		Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6					**Horas totales de trabajo autónomo: 90**

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Portafolio	30.00%	30.00%	La evaluación del estudiante supondrá el 30% de su calificación final y estará asociada al conjunto del trabajo realizado durante el cuatrimestre: actividades prácticas e informes individualizados de los supuestos prácticos propuestos evaluándose en ellos su análisis, visión crítica y razonada del trabajo propuesto. En esta calificación se incluirá también la evaluación de las actividades desarrolladas en grupo.
Prueba final	70.00%	70.00%	La prueba escrita final estará basada en la resolución de supuestos prácticos y en la contestación razonada de cuestiones vinculadas a la materia (70% de la calificación final). Para hacer media con las actividades practicas es necesario tener una calificación mínima de 4,5 puntos en el examen escrito.
Total:	**100.00%**	**100.00%**	

** En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).*

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Los criterios de evaluación y la información relativa al Porfolio estará disponible en Campus virtual con el objetivo de que todos los alumnos (tanto los

estudiantes que asistan regularmente a clase como los que no se acogen a la evaluación continua) puedan ser evaluados.
Evaluación no continua:
Los criterios de evaluación de la modalidad no continua se definen en el cuadro anterior y se detallan en Campus virtual

Evaluación no continua:

Los criterios de evaluación de la modalidad no continua se definen en el cuadro anterior y se detallan en Campus virtual

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

No se establecen particularidades. Se realiza de la misma forma que la convocatoria ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

No se establecen particularidades. Se realiza de la misma forma que la convocatoria ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas	
Horas	**Suma horas**

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
AENOR	Análisis sensorial : recopilación de normas UNE	AENOR		84-8143065-X	1997	
Anzaldúa-Morales, Antonio	La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la p	Acribia		84-200-0767-6	1994	
Fortin, J.; Desplancke, C.	Guia de seleccion y entrenamiento de un panel de catadores	Acribia SA			2001	
Ibáñez, F.C. y Barcina, Y.	Análisis sensorial de los alimentos : métodos y aplicacione	Springer		84-07-00801-X	2000	
Lawless, Harry T.	Sensory evaluation of food	Kluwer Academic/Plenum Publishers		0-842-1572-X	1999	
MEILGAARD, Morten	Sensory evaluation techniques	CRC Press		0-8493-4280-5	1991	
Martín Álvarez, Pedro J.	Quimiometría alimentaria	Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid		84-7477-766-6	2000	
Sancho Valls, J.	Introducción al análisis sensorial de los alimentos	Edicions Universitat		84-8338-052-8	1999	
Stone, Herbert	Sensory evaluation practices	Academic Press		0-12-672690-6	2004	
AENOR	Análisis Sensorial -2ª Edición	AENOR Ediciones		978-84-8143-705-8	2010	