



# UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

## GUÍA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

Asignatura: ANÁLISIS SENSORIAL

Tipología: OBLIGATORIA

Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.

Curso: 3

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web: campusvirtual.uclm.es

Código: 58318

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2022-23

Grupo(s): 22

Duración: C2

Segunda lengua:

English Friendly: S

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: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 22   |                                |                  |                            |                    |
| Edificio/Despacho   | Departamento                   | Teléfono         | Correo electrónico         | Horario de tutoría |
| MARIE CURIE/PLANTA PILOTO                                 | Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS | +34 926 29 52 59 | MVanesa.Mancebo@uclm.es    | Concertar por mail |
| 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 así 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, así como con paquetes informáticos habituales (Microsoft Office).<br>Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer |

**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.

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.

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.

**6. TEMARIO**

**Tema 1: INTRODUCCIÓN A LA DISCIPLINA.**

**Tema 2: LOS 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  |             |
| <b>Total:</b>                                      |                                       |   | <b>6</b>                                       | <b>150</b> |    |    |             |
| <b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b> |                                       |   | <b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b> |            |    |    |             |
| <b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>   |                                       |   | <b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>   |            |    |    |             |

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 | Evaluación continua | Evaluación no continua* | Descripción   |
|-----------------------|---------------------|-------------------------|---|
| Portafolio            | 40.00%              | 40.00%                  | La evaluación del estudiante supondrá el 40% 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          | 60.00%              | 60.00%                  | La prueba escrita final estará basada en la resolución de supuestos prácticos y en la contestación razonada de cuestiones vinculadas a la materia (60% 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.   |
| <b>Total:</b>         | <b>100.00%</b>      | <b>100.00%</b>          |   |

\* 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 Portafolio 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. | Guía de selección 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 |             |
| 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 |             |