

**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA:**

**Evaluación Sensorial de los Alimentos**

**Curso académico: 2013/2014**

Identificación y características de la asignatura					
Código	502235			Créditos ECTS	6
Denominación (español)	<b>Evaluación Sensorial de los Alimentos</b>				
Denominación (inglés)	Food Sensory Evaluation				
Titulaciones	Ciencia y Tecnología de los Alimentos				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Semestre	Segundo (8º)	Carácter	Optativo		
Módulo	Optativo				
Materia	Evaluación Sensorial de los Alimentos				
Profesor/es					
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web		
<b>Ana Isabel Andrés Nieto</b>	701 Edificio Valle del Jerte	aiandres@unex.es			
<b>María Jesús Petró Testón</b>	710 Edificio Valle del Jerte	mjpetron@unex.es			
<b>Lourdes Martín Cáceres</b>	703 Edificio Valle del Jerte	martinlu@unex.es			
<b>María Luisa Timón Andrada</b>	708 Edificio Valle del Jerte	mltimon@unex.es			
Área de conocimiento	Tecnología de los Alimentos				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor coordinador (si hay más de uno)	María Jesús Petró Testón				
Competencias					
EN RELACIÓN CON LA COMPETENCIA					
<b>CECA5:</b> Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios.					
<b>CECA4:</b> Establecer mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria.					
<b>CECTA3:</b> Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.					
Temas y contenidos					
Breve descripción del contenido					

Principales características de los alimentos y su percepción. Normas de análisis sensorial. Elementos implicados en las pruebas sensoriales: los panelistas, las muestras y el entorno. Medición de respuestas. Hipótesis estadísticas y diseño de experimentos. Tipos de pruebas para la evaluación sensorial: de diferenciación, descriptivas, afectivas, de control de calidad y otras. Procedimientos de evaluación sensorial para alimentos. Presentación y análisis de datos mediante pruebas estadísticas.

### Temario de la asignatura

**Tema 1: Introducción.**

**Tema 2: Los sentidos y las propiedades sensoriales.**

**Tema 3: Aplicaciones de la evaluación sensorial.**

**Tema 4: La evaluación sensorial y su planificación.**

**Tema 5: El jurado y las condiciones necesarias para el análisis sensorial.**

**Tema 6: Principales análisis sensoriales.**

**Tema 7: Principales análisis estadísticos en la evaluación sensorial.**

### Programa de prácticas de la asignatura

- Prácticas de laboratorio y/o planta piloto. En sesiones de 2-4 horas, se realizarán un total de 26 horas.
- Práctica en sala de ordenadores (2 horas).
- Seminario (4 horas).

### Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	4	1			3
2	22	3	4	1	14
3	23,5	3	5	0,5	15
4	23,5	3	6	0,5	14
5	24,5	3,5	5	1	15
6	26,5	4	6	0,5	16
7	26	3	6	1	16
<b>Evaluación del conjunto</b>	<b>150</b>	<b>20,5</b>	<b>32</b>	<b>4,5</b>	<b>93</b>

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

### Sistemas de evaluación

El **50%** de la calificación final de la asignatura proviene de: a) Participación en las actividades presenciales, b) Evaluación de las prácticas y c) Evaluación de seminarios.

Otro **50%** de la calificación de la asignatura procede de examen teórico final, que debe

superarse al menos con un 5. El examen consta de preguntas cortas y/o tipo test.

### Bibliografía y otros recursos

Análisis sensorial: Normas UNE. Asociación Española de Normalización y Certificación Madrid : AENOR, 2010.

Análisis sensorial de vinos: Manual para profesionales. Jackson, Ronald S. Zaragoza: Acribia, 2009.

Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid: Unión Española de Catadores; Editorial Agrícola Española; Unión Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2005.

Análisis sensorial de productos alimentarios. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, 2004.

Prácticas de análisis sensorial de los alimentos. Carbonell Barrachina, Ángel Antonio: Universidad Miguel Hernández, 2002.

El análisis sensorial de los quesos. Chamorro, M<sup>a</sup> Concepción. Madrid: AMV Ediciones: Mundi-Prensa, 2002.

Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Carpenter, Roland P. Zaragoza: Acribia, D.L. 2002.

Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid: Unión Española de Catadores: Fundación para la Cultura del Vino: Editorial Agrícola Española Planeta, D.L. 2001.

Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Francisco C. Ibáñez Moya, Yolanda Barcina Angulo, eds. Barcelona: Springer Verlag Ibérica, 2000.

Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Sancho Valls, J. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona, 1999.

Aceite de oliva virgen: análisis sensorial. Madrid: Editorial Agrícola Española: Ministerio de Medio Ambiente Medio Rural y Marino, 2008.

La cata de aceites: aceite de oliva virgen: características organolépticas y análisis sensorial. Jiménez Herrera, Brígida. Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, 2008.

### Horario de tutorías

Tutorías Programadas:  
Ver web EIA.

Tutorías de libre acceso:  
Ver web EIA.

### Recomendaciones

- Asistir a clase con asiduidad.
- Utilizar los recursos bibliográficos disponibles.

### Objetivos

Los objetivos que se plantean en la asignatura son:

- Conocer cómo es la percepción de los alimentos.
- Conocer las normas de análisis sensorial.
- Evaluar los elementos implicados en las pruebas sensoriales.
- Conocer las hipótesis estadísticas y el diseño de experimentos.
- Evaluar los tipos de pruebas para la evaluación sensorial.
- Conocer los procedimientos de evaluación sensorial para alimentos.
- Analizar la presentación y el análisis de datos mediante pruebas estadísticas.

### Metodología

Se impartirán **clases teóricas** hasta un total de 20,5 horas. Los alumnos realizarán una actividad de **seminario** sobre un tema propuesto, que será evaluado y contribuirá a la calificación final de la asignatura. Las **clases prácticas** se llevarán a cabo en la planta piloto y/o en el laboratorio, hasta un total de 26 horas. En el **aula de informática** se realizarán 2 horas de actividad. Existirá actividad de tutoría programada.

### Material disponible

- Materiales aportados por los profesores a utilizar en las actividades formativas de grupo grande y de prácticas.

### Recursos virtuales

Aula virtual de la asignatura en el campus virtual de la Uex.  
(<http://campusvirtual.unex.es/portal/>)