


	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

## PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico 2016-2017

Identificación y características de la asignatura			
Código	501256	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	<b>Análisis Sensorial de Alimentos.</b>		
Denominación (inglés)	Sensory Analysis of Food.		
Titulaciones	INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS.		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias.		
Semestre	8º	Carácter	Optativa.
Módulo	Optativo.		
Materia	Análisis sensorial de alimentos.		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
<b>Ana Isabel Carrapiso Martínez.</b>	D712 Edificio Valle del Jerte	acarrapi@unex.es	<a href="http://www.unex.es/unex/centros_uex/centros/eia/info_academica_centro/asignaturas/info_asignatura?idCentro=5&amp;idTitulacion=852&amp;idPlan=0506&amp;idAsignatura=106250">http://www.unex.es/unex/centros_uex/centros/eia/info_academica_centro/asignaturas/info_asignatura?idCentro=5&amp;idTitulacion=852&amp;idPlan=0506&amp;idAsignatura=106250</a> <a href="http://campusvirtual.unex.es/zonauex/avue/course/view.php?id=3691">http://campusvirtual.unex.es/zonauex/avue/course/view.php?id=3691</a>
<b>Lourdes Martín Cáceres.</b>	D703 Edificio Valle del Jerte	martinlu@unex.es	
Área de conocimiento	Tecnología de Alimentos.		
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos.		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Ana Isabel Carrapiso Martínez.		
Competencias*			
CB2: 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.			
CB3: 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.			
CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			

\* Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

CG7: Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas, que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

CG8: Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

CG9: Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

CG10: Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.

CG11: Capacidad para desarrollar actividades en el ámbito de su especialidad, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

CETE1: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Ingeniería y tecnología de los alimentos. Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad.

## Contenidos

### Breve descripción del contenido\*

Principales atributos de los alimentos y su percepción. Elementos implicados en las pruebas sensoriales: los panelistas, las muestras y el entorno. Medición de respuestas. Hipótesis estadísticas. Tipos de pruebas para la evaluación sensorial. Procedimientos estandarizados para alimentos: aceite, vino, etc. Normas UNE de análisis sensorial. Presentación y análisis de datos mediante pruebas estadísticas.

### Temario de la asignatura

**BLOQUE I. LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y SU PERCEPCIÓN.**  
 (Grupo grande y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).

Competencias: CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA181.

Denominación del tema 1: **Introducción. La percepción humana como instrumento.**

Contenidos del tema 1: Importancia actual; definición; evolución histórica; la percepción humana como instrumento: definiciones, elementos implicados.

Denominación del tema 2: **Las características sensoriales y su percepción. I. Aspecto. Consistencia y textura.**

Contenidos del tema 2: Aspecto: características, términos, aplicaciones, percepción del aspecto; consistencia y textura: características, términos, aplicaciones, percepción de la consistencia y textura.



Denominación del tema 3: **Las características sensoriales y su percepción. II. Sabor. Olor y *flavor*. Otras.**

Contenidos del tema 3: Sabor: características, términos, percepción; olor y *flavor*: características, términos, percepción; otras características: ruido, dolor, temperatura.



**BLOQUE II. LOS ELEMENTOS DE LAS PRUEBAS SENSORIALES: EL PANELISTA, LA MUESTRA Y EL ENTORNO.**

(Grupo grande y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).

Competencias: CETE1.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

Resultados de aprendizaje: RA181.
Denominación del tema 4: <b>El ambiente de las pruebas. Localización. Condiciones ambientales.</b> Contenidos del tema 4: El ambiente de las pruebas: sala de cabinas, área con mesa redonda, zona de preparación de muestras, otras zonas; localización; condiciones ambientales: iluminación y color, ventilación, temperatura y humedad, superficies y materiales.
Denominación del tema 5: <b>Preparación y presentación de las muestras.</b> Contenidos del tema 5: Preparación de las muestras: equipamiento, materiales, procedimiento de preparación; presentación de las muestras: presentación según el tipo de prueba, tamaño de muestra, recipientes, orden, codificación y número de muestras.
Denominación del tema 6: <b>El panel sensorial. Tipos de panelistas. Selección y entrenamiento de panelistas. El panelista en la prueba sensorial.</b> Contenidos del tema 6: Integrantes del panel; tipos de panelistas; selección y entrenamiento de panelistas.
Denominación del tema 7: <b>Factores que influyen sobre los resultados de las pruebas sensoriales. Factores psicológicos y fisiológicos.</b> Contenidos del tema 7: Factores que influyen sobre los resultados de las pruebas sensoriales: factores psicológicos y fisiológicos.
BLOQUE III. PRUEBAS SENSORIALES: MEDICIÓN DE RESPUESTA, HIPÓTESIS ESTADÍSTICAS Y TIPOS DE PRUEBAS. (Groupo grande y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales, actividades durante las tutorías de seguimiento).  Competencias: CETE1. Resultados de aprendizaje: RA181, RA182.
Denominación del tema 8: <b>Medición de respuestas. Teorías psicofísicas. Clasificación, graduación, ordenamiento, utilización de escalas.</b> Contenidos del tema 8: Teorías psicofísicas más relevantes; tipos de datos; métodos para medir respuestas.
Denominación del tema 9: <b>Hipótesis estadísticas. Diseño estadístico en las pruebas sensoriales.</b> Contenidos del tema 9: Hipótesis estadísticas: introducción y definiciones; tipos de hipótesis estadísticas y errores asociados; pasos para el planteamiento y contraste de las hipótesis estadísticas; diseño estadístico.
Denominación del tema 10: <b>Clasificación de las pruebas sensoriales. Pruebas afectivas: pruebas cualitativas y cuantitativas.</b> Contenidos del tema 10: Clasificación de las pruebas sensoriales; pruebas afectivas: objetivos y aplicaciones, personas implicadas, elección del entorno, tipos de pruebas.
Denominación del tema 11: <b>Pruebas de diferenciación o discriminativas. Pruebas de diferencia global y de diferencia en características concretas.</b> Contenidos del tema 11: Pruebas de diferenciación o discriminativas: objetivos y aplicaciones, personas implicadas, elección del entorno, tipos de pruebas (de diferencia global y de diferencia en características concretas).
Denominación del tema 12: <b>Pruebas descriptivas. Componentes. Pruebas descriptivas más utilizadas.</b> Contenidos del tema 12: Pruebas descriptivas: objetivos y aplicaciones, personas

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

implicadas, elección del entorno, componentes de las pruebas descriptivas, pruebas descriptivas más utilizadas.

Denominación del tema 13: **Pruebas para el control de calidad. Características especiales y aplicación.**

Contenidos del tema 13: Pruebas para el control de calidad: introducción, objetivos y aplicaciones, personas implicadas, elección del entorno, clasificación, características especiales, ejemplos.

Denominación del tema 14: **Procedimientos estandarizados de análisis sensorial para alimentos. Normas UNE de análisis sensorial.**

Contenidos del tema 14: Procedimientos estandarizados de análisis sensorial para alimentos (aceite, vino, otros): acreditados por la ENAC, desarrollados por el COI, otros. Normas de análisis sensorial: normas UNE.

Denominación del tema 15: **Otras pruebas sensoriales.**

Contenidos del tema 15: Otras pruebas sensoriales: pruebas para determinar los umbrales de detección, olfatometría de efluentes cromatográficos; pruebas de análisis de tiempo-intensidad.

**BLOQUE IV. EXPLORACIÓN DE DATOS, ANÁLISIS ESTADÍSTICO Y PRESENTACIÓN DE DATOS.**

(Grupo grande y otras actividades: elaboración de un trabajo cooperativo, actividades en clase, actividades virtuales).

Competencias: CG7, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA181, RA182.

Denominación del tema 16: **Exploración de datos, estimadores, pruebas estadísticas básicas y presentación de datos.**

Contenidos del tema 16: Exploración de datos: métodos visuales (histogramas, diagramas de cajas, gráficos Q-Q, otros), métodos numéricos (pruebas de normalidad, otros). Estimadores más frecuentes: de tendencia central, de dispersión y de distribución. Pruebas estadísticas básicas: pruebas t, análisis de la varianza, otras. Presentación de datos.

Denominación del tema 17: **Otras pruebas para estudiar relaciones entre variables.**

Contenidos del tema 17: Relación entre variables independientes: introducción; clasificación; análisis de correlación, análisis factorial, análisis de conglomerados, otros. Relaciones entre variables independientes y dependientes: introducción; análisis discriminante, análisis de regresión, otros.

**SEMINARIO/LABORATORIO**

Denominación del tema: **PRÁCTICA 1: Preselección de panelistas. Selección y entrenamiento de panelistas: aspecto, reconocimiento de sabores.**



Contenidos del tema: Cuestionarios y procedimiento para la preselección de panelistas; pruebas y criterios de selección de panelistas para características de aspecto; entrenamiento para características de aspecto; prueba de reconocimiento de sabores para selección y/o entrenamiento de panelistas.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183.

Materiales e instrumental: disoluciones, muestras problema, cuestionarios.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

Denominación del tema: PRÁCTICA 2: **Selección y entrenamiento de panelistas: reconocimiento de olores, *flavor*.**

Contenidos del tema: Pruebas de selección y de entrenamiento de panelistas para características de olor y flavor: prueba de reconocimiento de olores y de *flavor*.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183.

Materiales e instrumental: disoluciones, muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: PRÁCTICA 3: **Selección y entrenamiento de panelistas: capacidad discriminativa o diferenciadora, utilización de escalas.**

Contenidos del tema: Pruebas de selección y de entrenamiento de panelistas: pruebas para estimar y/o mejorar la capacidad discriminativa o diferenciadora (prueba triangular, prueba de clasificación de la intensidad, otras), utilización de escalas (escalas de categorías, escalas lineales).

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183.

Materiales e instrumental: disoluciones, muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: PRÁCTICA 4: **Pruebas de diferenciación o discriminativas I.**

Contenidos del tema: Realización de pruebas de diferenciación, análisis de datos e interpretación y presentación de resultados de distintos tipos de pruebas: pruebas de diferencia global (prueba triangular, prueba dos de cinco, otras).

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

Materiales e instrumental: disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: PRÁCTICA 5: **Pruebas de diferenciación o discriminativas II.**

Contenidos del tema: Realización de pruebas de diferenciación, análisis estadístico e interpretación y presentación de resultados de distintos tipos de pruebas: pruebas de diferencia en características concretas (prueba de diferencia direccional, prueba de ordenación).

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

Materiales e instrumental: disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.



Denominación del tema: PRÁCTICA 6: **Pruebas descriptivas I.**

Contenidos del tema: Fase de consenso y selección de descriptores. Recomendaciones generales para el entrenamiento específico. Prueba descriptiva convencional.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

Materiales e instrumental: planta piloto y/o sala de catas, disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 7: Pruebas descriptivas II.**

Contenidos del tema: Otras pruebas descriptivas. Análisis estadístico de datos de pruebas descriptivas e interpretación y presentación de resultados.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

Materiales e instrumental: planta piloto y/o sala de catas, disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 8: Pruebas afectivas.**

Contenidos del tema: Pruebas para estimar la respuesta del consumidor: pruebas de preferencia, pruebas de aceptación. Análisis estadístico de datos.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CG11, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

Materiales e instrumental: planta piloto y/o sala de catas, disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 9: Visita a instalaciones de análisis sensorial.**

Contenidos del tema: Visita a instalaciones de análisis sensorial.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.

Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

Materiales e instrumental: planta piloto y/o sala de catas, disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.

Denominación del tema: **PRÁCTICA 10: Evaluación de aceite de oliva.**

Contenidos del tema: Evaluación de aceite de oliva según el procedimiento del Consejo Oleícola Internacional: utensilios, características sensoriales de interés, utilización de la ficha de evaluación, análisis de datos.

Tipo y lugar: Planta piloto y/o sala de catas.



Competencias: CB2-CB5, CG8, CG9, CG10, CETE1.

Resultados de aprendizaje: RA182, RA183, RA184.

Materiales e instrumental: planta piloto y/o sala de catas, disoluciones y/o muestras problema, cuestionarios.

#### Actividades formativas\*

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	2	1			1
2	4	2			2
3	4	2			2
4	7,5	2		1,5	4

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>			 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_D002			

5	2	1			1
6	2	1			1
7	4	2			2
8	7,5	2		1,5	4
9	4	2			2
10	4	2			2
11	4	2			2
12	4	2			2
13	5,5	1		1,5	3
14	2	1			1
15	2	1			1
16	4	2			2
17	4	2			2
P1	6		3		3
P2	8,5		3	1,5	4
P3	5		3		2
P4	5		3		2
P5	5		3		2
P6	5		3		2
P7	5		3		2
P8	6		3		3
P9	9,5		3	1,5	5
P10	5		3		2
<b>Evaluación del conjunto</b>		<b>2</b>			<b>21,5</b>
<b>Total</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>7,5</b>	<b>82,5</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.



#### Metodologías docentes\*

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos.
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo.
7. Uso del aula virtual.
8. Visitas.
9. Estudio de la materia.
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica.
14. Planificación y desarrollo de un trabajo escrito.

#### Resultados de aprendizaje\*

Al final de esta materia se espera que el estudiante sea capaz de:

- RA181. Demostrar conocimientos adecuados sobre los aspectos más relevantes relacionados con la evaluación sensorial.

	<p>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</p>	 <p>Escuela de Ingenierías Agrarias</p>
	<p>CÓDIGO: P/CL009_D002</p>	

- RA182. Demostrar ser capaz de analizar e interpretar los resultados de las pruebas sensoriales.
- RA183. Demostrar conocimientos prácticos para plantear y llevar a cabo distintas pruebas de análisis sensorial e interpretar los resultados.
- RA184. Preparar con rigor un trabajo de aplicación de análisis sensorial y evaluar críticamente su validez.

### Sistemas de evaluación\*

SISTEMA DE EVALUACIÓN (PONDERACIÓN MÍNIMA, PONDERACIÓN MÁXIMA).

1. Evaluación final de los conocimientos (20%, 80%).
2. Evaluación continua (20%, 80%).
3. Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales (0%, 10%).

1. Evaluación final de los conocimientos.

Criterios de evaluación:

- Ser capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los conceptos y procedimientos del análisis sensorial.
- Ser capaz de analizar e interpretar los resultados de las pruebas sensoriales.
- Demostrar conocimientos prácticos para plantear y llevar a cabo distintas pruebas de análisis sensorial e interpretar los resultados.

Actividades e instrumentos de evaluación:

- Examen final, basado en preguntas cortas o/y de tipo test, sobre las actividades de grupo grande ("teoría") y de seminario-laboratorio ("prácticas"). Las preguntas sobre el examen de teoría valdrán el 40% de la nota, y las de prácticas el 40% restante. Será imprescindible obtener al final al menos un 5 sobre 10 para aprobar la asignatura.

Si se cumplen los requisitos indicados para el máximo porcentaje en la evaluación continua, el examen final de la parte de grupo grande supondrá el 35% de la nota. Opcionalmente, durante el periodo lectivo podrá haber examen/exámenes parciales que serán eliminatorios si se supera un 5 sobre 10.

2. Evaluación continua.



Criterios de evaluación:

- Ser capaz de responder adecuadamente a cuestiones relativas a los conceptos y procedimientos del análisis sensorial.
- Ser capaz de analizar e interpretar los resultados de las pruebas sensoriales.
- Demostrar conocimientos prácticos para plantear y llevar a cabo distintas pruebas de análisis sensorial e interpretar los resultados.
- Preparar con rigor un trabajo (revisión bibliográfica o un caso concreto de aplicación de análisis sensorial).
- Participar activamente durante el desarrollo de la asignatura contestando los cuestionarios en clase.

Actividades e instrumentos para la evaluación continua:

Si se opta por el máximo porcentaje de evaluación continua, será imprescindible obtener una calificación igual o superior a 5 sobre 10 en la nota resultante de todas las actividades y habrá que obtener al menos un 4 sobre 10 en el cuaderno y/o



	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
		<b>CÓDIGO:</b> <b>P/CL009_D002</b>	

exámenes realizados durante las prácticas, y un 3 sobre 10 en el resto de actividades:

- Cuestionarios y/o exámenes realizados durante las prácticas. Supondrá el 30% de la nota final si se opta por el máximo porcentaje de evaluación continua.
- Tareas realizadas durante las actividades de seguimiento. Supondrán el 5% de la nota final si se opta por el máximo porcentaje de evaluación continua.
- Actividades virtuales en Avuex. Supondrá el 10% de la nota final en todos los casos.
- Elaboración y presentación de un trabajo relacionado con la asignatura y participación en la evaluación de la actividad. Supondrá el 10% de la nota final en todos los casos.

3. Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales (0%, 10%).  
 Actividades realizadas en clase: supondrán el 10% de la nota final si se opta por el máximo porcentaje de evaluación continua.

### Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía recomendada:



- AENOR. (1997). "Análisis Sensorial. Alimentación. Recopilación de Normas UNE". Ed. AENOR.
- ANZALDÚA-MORALES, A. (1994). "La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica". Ed. Acribia.
- CARPENTER, R.P., LYON, D.H., HASDELL, T.A. (2002). "Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos". Ed. Acribia. Zaragoza.
- BRIZ ESCRIBANO, J., GARCÍA FAURE, R. (2004). "Análisis sensorial de productos alimentarios". Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- LAWLESS, H.T., HILDEGARDE HEYMANN, H. (1999). "Sensory evaluation of food: principles and practices". Ed. Kluwer Academic-Plenum. New York.
- MEILGAARD, M., CIVILLE, G. V., CARR, T. (2007). "Sensory evaluation techniques" (3rd ed.). Ed. CRC Press. Boca Raton, FL.
- STONE, H., SIDEL, J.L. (2004). "Sensory evaluation practices". (3rd ed.). Ed. Academic Press. Ámsterdam.

Bibliografía ampliada:

- NÆS, T., BROCKHOFF, P., TOMIC, O. (2010). "Statistics for Sensory and Consumer Science". Ed. Wiley. Wiltshire.
- ROSENTHAL, A.J. (2001). "Textura de los alimentos: medida y percepción". Ed. Acribia.
- UREÑA, M., DARRIGO, P. M., GIRÓN, H. O. (1999). "Evaluación Sensorial de los Alimentos". Ed. Agraria.

### Otros recursos y materiales docentes complementarios

- [www.aenor.es](http://www.aenor.es)
- [http://www.internationaloliveoil.org/?lang=es\\_ES](http://www.internationaloliveoil.org/?lang=es_ES) (Consejo Oleícola Internacional)
- [http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1745-459X;jsessionid=B100D78A907EE243E160BEA70A5AA0DC.d01t01](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-459X;jsessionid=B100D78A907EE243E160BEA70A5AA0DC.d01t01) (Journal of Sensory Studies)
- [www.percepnet.com](http://www.percepnet.com)
- <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09503293> (Food Quality and Preference)

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
		<b>CÓDIGO:</b> P/CL009_D002	

<http://www.springerlink.com/content/u5314u/?p=211dc03a852f483194cd5b2843fa9505&pi=0#section=109694&page=1&locus=63>  
 (The Sensory Evaluation of Dairy Products)

### Horario de tutorías

Tutorías programadas: Ver web EIA

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA

### Recomendaciones

Se recomienda estudiar los contenidos y realizar las actividades en las fechas establecidas para ello. Se recomienda consultar periódicamente la web de la asignatura en el Campus virtual. Si no se puede asistir regularmente a clase, se recomienda contactar con la profesora.