

Guía docente de la asignatura

## Parámetros de Calidad Organoléptica en Alimentos y Bebidas

Fecha última actualización: 10/07/2021  
Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 12/07/2021

**Máster**

Máster Universitario en Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria

**MÓDULO**

Módulo II: Calidad y Seguridad Alimentaria

**RAMA**

Ciencias de la Salud

**CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

**Semestre**

Segundo

**Créditos**

3

**Tipo**

Optativa

**Tipo de enseñanza**

Presencial

### PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- No hay ninguno específico para esta asignatura

### BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Máster)

- Conceptos Generales del análisis sensorial.
- Fundamentos teóricos del análisis sensorial.
- Bases fisiológicas de los sentido, vista, olfato, gusto, tacto y oído, y la interrelación entre ellos.
- Tipos de pruebas usadas en el análisis sensorial.
- Análisis sensorial del agua
- Análisis sensorial de los quesos
- Análisis sensorial de los embutidos del cerdo.
- Análisis sensorial de la miel
- Diferenciación sensorial de distintos tipos de alimentos
- Análisis sensorial de otros alimentos y bebidas de la Dieta Mediterránea

### COMPETENCIAS

#### COMPETENCIAS BÁSICAS



- CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- CB7 - 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.
- CB8 - 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.
- CB9 - 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.
- CB10 - 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.

### COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Adquirir destrezas teóricas y experimentales avanzadas en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria, y saber aplicar los conceptos, principios, teorías o modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica.
- CG02 - Capacidad de integrar los conocimientos avanzados adquiridos para gestionar y diseñar actividades en el campo de la Calidad y Tecnología de los Alimentos.
- CG03 - Capacidad para actualizar el conocimiento, realizando un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas en los diversos aspectos de la Calidad y Tecnología Alimentaria, abarcando niveles más integradores y multidisciplinares.
- CG04 - Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad proyectos de trabajo o artículos científicos relacionados con la Calidad y Tecnología Alimentaria.
- CG05 - Capacidad para recibir y transmitir información especializada en lengua inglesa en el área de Calidad y Tecnología Alimentaria con un nivel de competencia similar al B1 del Consejo de Europa.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE01 - Aplicar los conocimientos científicos y técnicos más avanzados adquiridos en el máster a la producción y elaboración de nuevos alimentos
- CE02 - Ser capaz de diseñar un alimento nuevo integrando aspectos tecnológicos y económicos, de seguridad alimentaria, nutricionales y sensoriales, teniendo en cuenta los criterios establecidos por la legislación
- CE03 - Identificar y valorar las mejoras nutricionales y/o organolépticas que supone la incorporación de nuevas tecnologías a la transformación de materias primas y diseño de nuevos alimentos
- CE04 - Identificar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos, tecnológicos y nutricionales en los nuevos procesos de transformación de alimentos y diseñar metodologías específicas que minimicen estos riesgos
- CE05 - Capacidad para asesorar científica y técnicamente a los organismos oficiales, las industrias alimentarias y a las organizaciones de consumidores sobre los avances nutricionales y tecnológicos.
- CE06 - Capacidad para incorporar y desarrollar el método científico en la gestión integral de una empresa y/o laboratorio agroalimentarios.
- CE09 - Aplicar y desarrollar herramientas informáticas para el estudio y diseño de



procesos

- CE10 - Capacidad para aplicar el análisis avanzado de alimentos e ingredientes al control de calidad en cualquier etapa de la producción, almacenamiento o distribución
- CE11 - Capacidad para adquirir, procesar y desarrollar nuevos métodos de análisis de alimentos adaptados a la normativa alimentaria
- CE12 - Conocer los nuevos ingredientes con capacidad de incrementar la vida comercial y la seguridad de los productos alimenticios
- CE13 - Conocer las tecnologías más novedosas aplicadas en la industria alimentaria y capacidad de aplicar las mismas en el diseño de procesos orientados a la obtención de productos alimentarios, siempre respondiendo a los criterios de estabilidad y seguridad alimentaria exigidos por la normativa vigente.
- CE14 - Capacidad para cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la actividad biológica de un compuesto añadido a un alimento, o presente de forma natural en el mismo
- CE15 - Profundizar en los conocimientos y aplicaciones de la metodología de la trazabilidad alimentaria.
- CE16 - Formarse en fundamentos y técnicas de investigación relacionadas con la alimentación, tecnología de los alimentos, nuevos procesos y calidad y seguridad alimentaria
- CE17 - Ser capaz de realizar trabajos de investigación de forma autónoma, fomentando el trabajo en equipo, la utilización de recursos y la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del curso
- CE18 - Aplicación de la tecnología de las enzimas a la industria alimentaria

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Mostrar interés por la calidad y la excelencia en la realización de diferentes tareas.
- CT03 - Tener un compromiso ético y social en la aplicación de los conocimientos adquiridos.
- CT04 - Ser capaz de trabajar en equipos interdisciplinarios para alcanzar objetivos comunes desde campos expertos diferenciados.
- CT05 - Incorporar los principios del Diseño Universal en el desempeño de su profesión.

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Aplicar técnicas avanzadas en el análisis de la calidad sensorial de alimentos y bebidas
- El alumno sabrá/comprenderá: Conocer las técnicas del análisis sensorial. Conocer las nociones básicas de la elaboración y calidad de estos alimentos y su implicación en la calidad sensorial. Conocer el uso de las técnicas de análisis sensorial en el diseño, diferenciación y aceptación de nuevos alimentos.
- El alumno será capaz de: Estudiar los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial. Conocer las bases fisiológicas de los sentidos y su relación con la percepción sensorial. Estudiar los tipos de pruebas del análisis sensorial, sus características y uso. Aplicar el análisis sensorial al conocimiento de agua, queso, miel, embutidos del cerdo, marisco y otros alimentos y bebidas de la Dieta Mediterránea.

#### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

##### TEÓRICO



1. Descripción
2. Conceptos Generales del análisis sensorial.
3. Fundamentos teóricos del análisis sensorial.
4. Bases fisiológicas de los sentidos, vista, olfato, gusto, tacto y oído, y la interrelación entre ellos.
5. Tipos de pruebas usadas en el análisis sensorial.
6. Análisis sensorial del vino.
7. Análisis sensorial del aceite de oliva.
8. Análisis sensorial del agua.
9. Análisis sensorial de los quesos.
10. Análisis sensorial de la miel.
11. Análisis sensorial de otros alimentos y bebidas de la Dieta Mediterránea.

## PRÁCTICO

- Sesiones de cata de distintos productos de la Dieta Mediterránea: Vino, aceite, cerveza, miel, chocolate, café, cereales, etc.

## BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- Análisis sensorial. Asociación Española de Normalización y Racionalización. Madrid: Instituto Nacional de Racionalización y Normalización, 2010.
- Análisis sensorial de productos alimentarios. Coordinadores Julián Briz Escribano y Rafael García Faure. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.
- El análisis sensorial de los quesos. M<sup>a</sup> Concepción Chamorro, Manuel M. Losada. Madrid: A. Madrid Vicente, 2002.
- Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Ronald P. Carpenter, David H. Lyon, Terry A. Hasdell. Zaragoza: Acribia, 2002.
- Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Francisco C. Ibáñez Moya, Yolanda Barcina Angulo (eds.) Barcelona: Springer, 2000.
- Análisis sensorial / Asociación Española de Normalización y Racionalización. Madrid : Instituto Nacional de Racionalización y Normalización, 1997.
- Análisis sensorial: guía general para la selección, entrenamiento y control de jueces : catadores. Madrid: Instituto Nacional de Racionalización y Normalización, 1995.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Normas UNE del Análisis Sensorial. AENOR. Madrid, 2010

## ENLACES RECOMENDADOS

- <http://www.directoalpaladar.com/>
- [intaex.juntaextremadura.net/docs/CATA%20DEL%20QUESO.pdf](http://intaex.juntaextremadura.net/docs/CATA%20DEL%20QUESO.pdf)
- <http://www.antociano.com>



## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral
- MD02 Aprendizaje colaborativo (enseñanza en grupo)
- MD03 Aprendizaje autónomo (búsquedas, etc...)
- MD04 Enseñanzas prácticas (laboratorios, ...)
- MD05 Aprendizaje basado en problemas
- MD06 Técnicas complementarias (seminarios, tutorías, y otras actividades como viajes, visitas a centros especializados, proyecciones, etc..)

## EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

### EVALUACIÓN ORDINARIA

El artículo 17 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que la convocatoria ordinaria estará basada preferentemente en la evaluación continua del estudiante, excepto para quienes se les haya reconocido el derecho a la evaluación única final.

- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor: 10%
- Asistencia y Participación en las clases presenciales y enseñanzas prácticas: 20%
- Realización de trabajos autónomos: 40%
- Exposición y defensa de trabajos autónomos: 20%
- Informe de las prácticas de laboratorio, visitas guiadas y otras actividades complementarias: 10%

### EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

El artículo 19 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que los estudiantes que no hayan superado la asignatura en la convocatoria ordinaria dispondrán de una convocatoria extraordinaria. A ella podrán concurrir todos los estudiantes, con independencia de haber seguido o no un proceso de evaluación continua. De esta forma, el estudiante que no haya realizado la evaluación continua tendrá la posibilidad de obtener el 100% de la calificación mediante la realización de una prueba y/o trabajo.

- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor, 70%.
- Realización de trabajos autónomos, 30%.

### EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

El artículo 8 de la Normativa de Evaluación y Calificación de los Estudiantes de la Universidad de Granada establece que podrán acogerse a la evaluación única final, el estudiante que no pueda cumplir con el método de evaluación continua por causas justificadas.

Para acogerse a la evaluación única final, el estudiante, en las dos primeras semanas de impartición de la asignatura o en las dos semanas siguientes a su matriculación si ésta se ha producido con posterioridad al inicio de las clases o por causa sobrevenidas. Lo solicitará, a través del procedimiento electrónico, a la Coordinación del Máster, quien dará traslado al profesorado correspondiente, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua.



La evaluación en tal caso consistirá en:

- Prueba escrita de cuestiones propuestas por el profesor, 70%.
- Realización de trabajos autónomos, 30%.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la [Universidad de Granada](#)
- **INCLUSIÓN y DIVERSIDAD de la UGR:** En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

