

Guía docente de la asignatura

## Análisis Sensorial

**Fecha última actualización: 08/07/2021**  
**Fecha de aprobación por la Comisión Académica: 18/07/2021**
**Máster**

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

**MÓDULO**

Módulo Común

**RAMA**

Ciencias Sociales y Jurídicas

**CENTRO RESPONSABLE DEL TÍTULO**

Escuela Internacional de Posgrado

**Semestre**

Primero

**Créditos**

4

**Tipo**

Obligatorio

**Tipo de enseñanza**

Presencial

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

- Conceptos básicos sobre análisis sensorial de alimentos: definición, aplicaciones, selección y entrenamiento de catadores, condiciones del ensayo.
- Fisiología de los sentidos. Educación del gusto: atributos sensoriales, técnica de cata.
- Degustaciones dirigidas de productos tradicionales andaluces.

### 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 - Hablar bien en público.
- CG02 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
- CG03 - Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CG04 - Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
- CG05 - Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
- CG06 - Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE11 - Describir e identificar los principios básicos del análisis sensorial
- CE12 - Iniciación en las técnicas de cata de alimentos

### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
- CT02 - Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT03 - Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Educar los sentidos para conocer los productos tradicionales andaluces y apoyar la importancia de los sistemas de producción típicamente mediterráneos.
- Laboratorio del gusto: degustaciones dirigidas de los principales productos tradicionales andaluces

### PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

#### TEÓRICO

1. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Importancia para la industria alimentaria. Aplicaciones. Formación de catadores. Condiciones generales del ensayo.



2. Fisiología de los sentidos. Neurogastronomía. Atributos sensoriales.
3. Análisis sensorial del aceite de oliva virgen. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Método oficial.
4. Análisis sensorial de aceitunas de mesa. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.
5. Análisis sensorial de jamón ibérico o queso artesano andaluz. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.
6. Análisis sensorial de vinos. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

## PRÁCTICO

- Practica 1. Pruebas prácticas para el aprendizaje del vocabulario sensorial
- Práctica 2. Cata dirigida de aceites nacionales e internacionales.
- Practica 3. Cata dirigida de aceitunas de mesa.
- Práctica 4. Cata dirigida de jamón ibérico o quesos artesanos andaluces.
- Practica 5. Cata dirigida de vinos andaluces

## 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
- Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Francisco C. Ibáñez Moya, Yolanda Barcina Angulo (eds.) Barcelona: Springer, 2000
- Anzaldúa-, Morales, A. (1994). "La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica". Editorial Acribia, S.A.
- Barcina Angulo, Y. e Ibáñez Moya, F. (2001). "Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones". Ed. Springer-Verlag Ibérica, Barcelona.
- Bourne, M. (2002). "Food texture and viscosity. Concept and measurement". Academic Press, 2º Edición.
- COI (2015). Sensory analysis of olive oil method for the organoleptic assessment of virgin olive oil. COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 7.
- COI (2008). Método análisis sensorial de las aceitunas de mesa. COI/OT/MO nº 1.
- Jiménez Herrera, B. (2008). La cata de Aceites: aceite de oliva virgen. Editorial Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla.
- Peynaud, E. (2004). Enología Práctica. 4ª edición. Mundi-Prensa, ed. Madrid.
- UNE. Asociación Española de Normalización. (2010). Análisis sensorial. 2º Edición. Madrid.
- Ventanas Barroso, J. (2000). Tecnología del jamón ibérico. ISBN: 84-7114-944-3. Grupo Mundi-Prensa, Madrid.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

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



## METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Lección magistral/expositiva
- MD02 Sesiones de discusión y debate
- MD04 Prácticas de laboratorio o clínicas

## 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.

- 50% Examen
- 40% Informes/memorias de prácticas
- 10% Asistencia

### 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.

- 50% Examen
- 50% Informes/memorias de prácticas

### 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:

- 50% Examen
- 50% Informes/memorias de prácticas.



## 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.

