

**Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas**

Código- Asignatura	054230 - Análisis Sensorial		
Materia	Origen de los productos culinarios	Curso	Cuarto
Tipo asignatura	Obligatoria	Créditos	6
Horas presenciales	60	Horas de trabajo autónomo	90

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

En esta asignatura se explicarán las bases teóricas del análisis sensorial así como la metodología básica para aplicarla de manera práctica en los diferentes tipos de pruebas sensoriales. También incluye la descripción sensorial de productos importantes de la gastronomía.

COMPETENCIAS GENERALES

CG8- Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE09- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, por su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.

CE10- Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción.

CONTENIDOS TEMÁTICOS**TEORÍA**

1. Introducción al análisis sensorial
2. Los atributos sensoriales y su percepción
3. Metodología: Buenas prácticas en el análisis sensorial. Tipos de pruebas
4. Introducción a la estadística para el análisis sensorial
5. Pruebas de diferencia y ordenación
6. Pruebas descriptivas. Elección de atributos. El panel de catadores.
7. Análisis sensorial de consumidores. Pruebas de aceptación y de preferencia



PRÁCTICA

1. Reconocimiento y detección del umbral de gustos. Reconocimiento de olores. Descripción de la textura
2. Prueba triangular y de ordenación. Análisis estadístico de los datos
3. Análisis sensorial descriptivo: elección de atributos, referencias, entrenamiento y prueba sensorial. Análisis estadística de los datos
4. Describir sensorialmente una elaboración culinaria
5. Productos
6. Principales características sensoriales relacionadas con la calidad de: Pan, aceite, queso, miel, café y chocolate

METODOLOGÍA

Se realizarán clases teóricas con todo el grupo (Grupo Grande) combinadas con clases prácticas a veces con medio grupo (Grupo mediano) o a veces con grupos pequeños (Grupo pequeño). Debido a que es una asignatura claramente metodológica cada día (excepto el primer día de clase) habrá una parte teórica y una parte práctica que variará, en horario y tipo de grupo, en función de los contenidos. El primer día de clase, se librerá un calendario con todas las actividades y los horarios de cada grupo de estudiantes.

Las prácticas incluirán sesiones de cata, con el diseño de las pruebas, la recogida de datos, El análisis estadístico de los datos y la elaboración del informe correspondiente.

Durante toda la asignatura, los estudiantes harán un trabajo en grupo sobre una elaboración culinaria, este trabajo será guiado por los profesores en unas horas de tutoría que se incluirán en el calendario de la asignatura. Cada grupo de trabajo tendrá que pasar como mínimo dos tutorías.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de adquisición de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

**Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas**

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de evaluación	Continuada	Única
ENTREGAS		
Práctica I (N1)	10 %	-
Práctica II (N2)	5 %	-
Práctica panel (N3)	20 %	-
Trabajo sobre la elaboración culinaria (N4)	25 %	20 %
Trabajo sobre el análisis sensorial descriptivo	-	20 %
PRUEBAS		
Examen sobre teoría del análisis sensorial (N5)	20 %	-
Examen característiques sensorials de los productos (N6)	20%	-
Examen parte teòrica	-	30 %
Examen parte pràctica	-	30 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- Chamorro M.C. y Losada M. (2002). El análisis sensorial de los quesos. Ed. Mundi Prensa. Madrid.
- Ibáñez F.C. y Barcina Y., coordinadores. (2001) Análisis Sensorial de Alimentos. Métodos y Aplicaciones. Springer-Verlag Ibérica. Barcelona.
- Morgado I. (2012). Como percibimos el mundo. Una exploración de la mente y los sentidos. Ariel, Barcelona
- Meilgaard, M., Civille, G. V. and Carr, B. T. (2007) Sensory evaluation techniques. 4th Edition. New York. CRC Press.
- Normes ISO I AENOR per l'anàlisi sensorial
- Sancho J., Bota E. y Castro J.J. (1999). Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona.