FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	36379
Nombre	Sensorialidad
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	19 - Sensorialidad	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
ESCRIVA LOPEZ, CONSUELO	23 - Biología Funcional y Antropología Física
SOLER QUILES, CARLA MARIA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura "Sensorialidad" es una asignatura obligatoria de tercer curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se impartirán en el primer cuatrimestre.

Con esta asignatura se pretende que el alumno sea capaz de llevar a cabo una cata de cualquier alimento. Para ello, se darán los conceptos básicos sobre aspectos fundamentales del análisis sensorial, como los mecanismos fisiológicos implicados, definiciones, entre otros, así como entender su importancia como parámetro de calidad en alimentos. Además se estudiarán las condiciones normalizadas para la realización de las pruebas y los tipos de pruebas que existen y cuál es la adecuada dependiendo de la finalidad que se quiera conseguir, para lo que se analizarán las pruebas sensoriales más utilizadas.

Finalmente, una vez realizada la prueba, se obtiene una gran cantidad de datos, explicándose como procesarlas y dándose herramientas para poder elaborar informes razonados a partir de estos datos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- 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.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.
- Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomia en general, a través del estudio independiente.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.
- Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.
- Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial, tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.

- Adquirir habilidades de análisis e interpretación de resultados de evaluación sensorial y la aplicación del análisis estadístico adecuado a cada diseño experimental.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Diseñar las diferentes pruebas sensoriales en función de los objetivos propuestos.

- Conocer la correlación entre las diferentes propiedades físicas y sensoriales de los alimentos.

- Elaborar informes finales a partir del análisis de datos sensoriales e instrumentales.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

Definición.
Campos de aplicación.
Evolución histórica de la disciplina.
Áreas relacionadas.
Medidas sensoriales e instrumentales.

2. SENTIDOS HUMANOS Y PERCEPCIÓN SENSORIAL

La vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído.
Las propiedades sensoriales.
La percepción gustativa.
El estímulo gustativo.
La percepción sensorial.
Los sentidos, los estímulos y las sensaciones.
Umbrales sensoriales.
Cálculo de umbrales individuales y colectivos.
Mejor Estimación del Umbral (BET).

3. REGULACIÓN Y NORMALIZACIÓN

La Sala de Cata.
Requisitos ambientales.
Cabinas de degustación.
Utensilios para pruebas sensoriales.
Material desechable.
Utensilios normalizados.

4. METODOLOGÍA DE LA DEGUSTACIÓN

Metodología de la desgustación

5. PRUEBAS SENSORIALES

Esquema general.
Planteamiento de la prueba sensorial: objetivo y características de las muestras.
Planificación del ensayo sensorial.
Realización del ensayo.
Empleo de muestras de referencia.
Errores más frecuentes en las respuestas sensoriales.

6. TIPOS DE PANELES

El panel de catadores: reclutamiento, entrenamiento, validación y mantenimiento.
Fichas Normalizadas.
Degustación a ciegas.

7. PROCESADO DE LOS RESULTADOS

Introducción a la estadística para el análisis sensorial.
Test de hipótesis.
Test binomial.
Tipos de pruebas.
Elaboración de informes.

8. ALIMENTOS CON MENSAJE. NEUROGASTRONOMIA

Percepción del consumidor.
Motivación en la elección y sensación.
Fenómenos de adaptación y enmascaramiento.
Factores que influyen en la respuesta sensorial.
Leyes psicofísicas.

9. MICROORGANISMOS

Microorganismos relacionados con las características sensoriales en productos específicos.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Otras actividades	30,00	100
Clases de teoría	15,00	100
Prácticas en laboratorio	15,00	100
Preparación de clases de teoría	45,00	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	45,00	0
TOTAL	**150,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la **docencia teórica** se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las **clases** se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

Las **prácticas** se realizarán en un laboratorio, en el que los estudiantes pueden ampliar y poner en práctica los conocimientos teóricos. Se repartirá un cuadernillo de prácticas con el material necesario y el desarrollo de cada una de las prácticas perfectamente organizado. El profesor supervisará la práctica, atenderá las dudas en la realización de las mismas y orientará en la manera de realizar los informes, organizar resultados y establecer conclusiones. Al finalizar las prácticas, el profesor repartirá una serie de cuestiones que el alumno deberá desarrollar y entregar al profesor en un plazo de tiempo determinado.

En **las clases prácticas de aula** se llevará a cabo la resolución de problemas y casos.

Los **seminarios** serán utilizados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipo variado.

Se programaran **visitas** a centros de interés para la asignatura. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor.

EVALUACIÓN

Realización de una **prueba escrita** para garantizar el conocimiento y compresión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (60%). La prueba escrita incluirá preguntas de las clases magistrales y prácticas en el aula.

Los **seminarios** se evaluaran con la realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos acerca de temas propuestos, explicados y discutidos en el aula durante las clases magistrales, clases prácticas en el aula, seminarios o las visitas. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión (10%).

Evaluación del trabajo de **las sesiones de prácticas** mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de problemas experimentales y la habilidad para realizar informes bien detallados y organizados de los resultados experimentales (20%). ita que inclou preguntes de teoria i pràctiques per a superar la matèria.

La e**valuación continua** consistirá en la evaluación del trabajo realizado durante las clases prácticas el aula y las visitas, y la capacidad para resolverlas las actividades propuestas (10%)

Es necesario tener 5 puntos sobre 10 en la prueba escrita que incluye preguntas de teoría y prácticas para superar la materia.

La asistencia a prácticas, visitas y seminarios es obligatoria para aprobar la asignatura. No es obligatoria para los alumnos repetidores durante los dos cursos posteriores a su realización. , the ability to solve experimental problems and the ability to make very detailed and organized reports of experimental results.

REFERENCIAS

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno