FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura	
Codi	36379
Nom	Sensorialitat
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	19 - Sensorialitat	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
ESCRIVA LOPEZ, CONSUELO	23 - Biologia Funcional i Antropologia Física
SOLER QUILES, CARLA MARIA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura “Sensorialitat” és una assignatura obligatòria de tercer curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'impartiran en el primer quadrimestre.

Amb aquesta assignatura es pretén que l'alumne siga capaç de dur a terme un tast de qualsevol aliment. Per a això, es donaran els conceptes bàsics sobre aspectes fonamentals de l’anàlisi sensorial, com els mecanismes fisiològics implicats, definicions, entre altres, així com entendre la seva importància com paràmetre de qualitat en aliments. A més s’estudiaran les condicions normalitzades per a la realització de les proves i els tipus de proves que existeixen i quina es l’adequada depenen de la finalitat que es vullga aconseguir, per al que s’analitzaran les proves sensorials mes utilitzades.

Finalment, una vegada realitzada la prova, s'obté una gran quantitat de dades que s'explicarà com processar-les i ens donaran les eines per poder elabora informes raonats a partir d'aquestes dades.

de qualitat en aliments. A més s'estudiaran les condicions normalitzades per a la realització de les proves i els tipus de proves que existeixen i quina es l'adequada depenen de la finalitat que es vullga aconseguir, per al que s'analitzaran les proves sensorials mes utilitzades.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreplegar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.
- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

- Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.

- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

- Ser capaç de realitzar les aproximacions requerides amb l'objecte de reduir un problema fins a un nivell manejable.

- Conèixer els conceptes generals i fonaments teòrics de l'anàlisi sensorial d'aliments i entendre els aspectes bàsics de la percepció sensorial, tals com la fisiologia dels sentits i propietats sensorials dels aliments.

- Adquirir habilitats d'anàlisis i interpretació de resultats d'avaluació sensorial i l'aplicació de l'anàlisi estadística adequat a cada disseny experimental.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

- Dissenyar les diferents proves sensorials en funció dels objectius proposats.

- Conèixer la correlació entre les diferents propietats físiques i sensorials dels aliments.

- Elaborar informes finals a partir de l'anàlisi de dades sensorials i instrumentals.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ A L'ANÀLISI SENSORIAL

Definició.
Camps d'aplicació.
Evolució històrica de la disciplina.
Àrees relacionades.
Mesures sensorials i instrumentals.

2. SENTITS HUMANS I PERCEPCIÓ SENSORIAL

La vista, l'olfacte, el gust, el tacte i l'oïda.
Les propietats sensorials.
La percepció gustativa.
L'estímul gustatiu.
La percepció sensorial.
Els sentits, els estímuls i les sensacions.
Llindars sensorials.
Càlcul de llindars individuals i col·lectius.
Millor Estimació del Llindar (BET).

3. REGULACIÓ I NORMALITZACIÓ

La Sala de Tast.
Requisits ambientals.
Cabines de degustació.
Estris per a proves sensorials.
Material d'un sol ús.
Estris normalitzats.

4. METODOLOGIA DE LA DEGUSTACIÓ

Metodologia de la degustació

5. PROVES SENSORIALS

Esquema general.
Plantejament de la prova sensorial: objectiu i característiques de les mostres.
Planificació de l'assaig sensorial.
Realització de l'assaig.
Ocupació de mostres de referència.
Errors més freqüents en les respostes sensorials.

6. TIPUS DE PANELLS

El panell de tastadors: reclutament, entrenament, validació i manteniment.
Fitxes Normalitzades.
Degustació a cegues.

7. PROCESSAT DELS RESULTATS

Introducció a l'estadística per a l'anàlisi sensorial.
Test d'hipòtesis.
Test binomial.
Tipus de proves.
Elaboració d'informes.

8. ALIMENTS AMB MISSATGE. NEUROGASTRONOMIA

Percepció del consumidor.
Motivació en l'elecció i sensació.
Fenòmens d'adaptació i emmascarament.
Factors que influeixen en la resposta sensorial.
Lleis psicofísiques.

9. MICROORGANISMES

Microorganismes relacionats amb les característiques sensorials en productes específics.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Altres activitats	30,00	100
Classes de teoria	15,00	100
Pràctiques en laboratori	15,00	100
Preparació de classes de teoria	45,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	45,00	0
TOTAL	**150,00**	

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la **docència teòrica** es basarà en la impartició de lliçons magistrals juntament amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius. Les classes s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material en l'aula virtual.

Les **pràctiques** es realitzaran en un laboratori, en el qual els estudiants poden ampliar i posar en pràctica els coneixements teòrics. Es repartirà un quadernet de pràctiques amb el material necessari i el desenvolupament de cadascuna de les pràctiques perfectament organitzat. El professor supervisarà la pràctica, atendrà els dubtes en la realització de les mateixes i orientarà en la manera de realitzar els informes, organitzar resultats i establir conclusions. Al finalitzar les pràctiques, el professor repartirá una serie de qüestions que l'alumne haurà de contestar i entregar al professor en un termini de temps determinat.

En **les classes pràctiques d'aula** es durà a terme la resolució de problemes i casos.

Els **seminaris** seran emprats per potenciar el treball en grup i millorar la presentació oral, mitjançant la realització de treballs teòrics o pràctics que complementin la formació que es va adquirint a les classes, i també per realitzar una altra sèrie d'activitats complementàries de tipus variats.

Es programaran **visites a centres** d'interes per l'assignatura. L'objetiu es mostrar in situ el dia a dia, funcionament i instalacions d'una empresa per aplicar els coneixements teòrics."L'assistència és obligatòria i imprescindible per a poder presentar-se a l'examen teóric/práctic de l'assignatura". Al finalitzar les visites, s'entregarà un informe al professor.

Durant les activitats, s'indicaran exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), i es proposaran temes per als seminaris. Amb això es pretén proporcionar a l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

AVALUACIÓ

Realització d'una **prova escrita** per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establits per a la matèria (60%). La prova escrita inclourà preguntes de les classes magistrals i classes practiques.

Els **seminaris** s'avaluaran amb la realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes proposats, explicats i discutits en l'aula durant les classes magistrals, classes practiques d'aula, seminaris o les visites. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seua exposició, defensa i discussió (10%)
Avaluació del treball de **laboratori** mitjançant supervisió de la labor realitzada en el mateix, la capacitat per a la resolució de problemes experimentals i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats dels resultats experimentals. La prova escrita inclourà preguntes sobre practiques (30%)

La prova escrita constarà de dos blocs de preguntes de teoria, en cada un dels quals es necessitarà obtindre 4 sobre 10 punts per a compensar amb l'altre bloc, sent necessari adquirir 5 punts de mitjana entre els dos blocs sobre 10 punts, incloent preguntes de teoria i pràctiques.

L'assistència a pràctiques, visites i seminaris es obligatoria per a superar l'assignatura. No és obligatoria pels alumnes repetidors durant els dos cursos posteriors a la seva realització.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- F.C. Ibáñez y Y Barcina, 2001, Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones, Springer-Verlag
- G.A. Cordero-Bueso (Coordinador) 2017 Análisis sensorial de los alimentos. Antonio Madrid Vicente, Editor.
- AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), Análisis sensorial, 2010,
- J. Briz Escribano, R. Garcia Faure, 2002, Análisis Sensorial de Productos Alimentarios. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN