



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Propiedades Sensoriales de los Alimentos” (51480006) del curso académico “2015-2016”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código:PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ.
Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ	PÁGINA	1/4



**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Propiedades Sensoriales de los Alimentos"**

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Departamento de Nutrición y Bromatología, Tox. y Med. Legal
Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año del plan de estudio:	2014
Centro:	Escuela Politécnica Superior
Asignatura:	Propiedades Sensoriales de los Alimentos
Código:	51480006
Tipo:	Obligatoria
Curso:	1º
Período de impartición:	Cuatrimestral
Ciclo:	2
Área:	Nutrición y Bromatología (Área responsable)
Horas :	75
Créditos totales :	3.0
Departamento:	Nutrición y Bromatología, Tox. y Med. Legal (Departamento responsable)
Dirección física:	FACULTAD DE FARMACIA, C/ PROFESOR GARCÍA GONZÁLEZ, S/N 41012 - SEVILLA
Dirección electrónica:	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

- Introducirse en el conocimiento teórico y práctico del análisis sensorial.
- Conocer las técnicas de cata analítica
- Comprender los fundamentos de las técnicas instrumentales como herramientas de verificación de los resultados sensoriales
- Percibir la importancia del entrenamiento de catadores
- Saber aplicar la estadística a los datos sensoriales para obtener resultados analíticos.
- Saber utilizar la cata como instrumento para el mejor conocimiento de los alimentos
- Comprender la utilidad del análisis sensorial como herramienta para la evaluación de la calidad y la gestión comercial.

Competencias:

Competencias transversales/genéricas

- G01.- Capacidad para la organización y la planificación.

FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ	PÁGINA	2/4

- G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.
- G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.
- G05.- Capacidad de planificar una investigación aplicada.
- G06.- Habilidades computacionales y de procesamiento y análisis de datos.
- G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.
- G10.- Conocimiento de los principios de respeto al medio ambiente y capacidad para saber aplicarlos en su trabajo.
- G11.- Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional.

Competencias específicas

- E01.- Conocimiento sobre la naturaleza, las propiedades físicas, nutricionales, químicas y biológicas de los diferentes tipos de alimentos.
- E02.- Capacidad para predecir, minimizar y corregir las principales alteraciones que pueden sufrir los alimentos.
- E06.- Capacidad para buscar e interpretar información de carácter legal, científico y técnico, relacionada con la elaboración industrial, la comercialización y el control analítico de alimentos.
- E07.- Capacidad de planificar una secuencia operativa, combinando conocimientos y experiencia propia.
- E14.- Capacidad para interpretar el significado de los parámetros analíticos empleados en el control de calidad de los principales sectores alimentarios.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

Tema 1. Introducción al análisis sensorial.

Objetivos del análisis sensorial. La importancia del análisis organoléptico en el control y la comercialización de alimentos. Tipos y fases del análisis sensorial.

Tema 2. Propiedades gustativas.

Compuestos responsables del gusto. Evaluación instrumental de las propiedades gustativas. Lengua electrónica. Evaluación de los atributos gustativos: ácido, dulce, salado y amargo. Concepto de flavor.

Tema 3. Propiedades olfativas.

Compuestos responsables del aroma en alimentos. Evaluación instrumental de las propiedades olfativas. Métodos cromatográficos. Métodos no cromatográficos.

Tema 4. Propiedades visuales.

Color y apariencia. Fundamentos colorimétricos. Compuestos responsables del color: pigmentos naturales y sintéticos. Evaluación sensorial de la apariencia, entrenamiento de observadores. Evaluación instrumental de las propiedades visuales: el color y la textura visual.

Tema 5. Otras propiedades sensoriales.

Textura y otras propiedades táctiles. Métodos instrumentales de evaluación de atributos táctiles. Métodos de evaluación de la astringencia. El oído en la evaluación sensorial,

Tema 6. Metodología de la evaluación sensorial.

Técnicas de cata analítica. Estructura de la metodología de análisis organoléptico: etapas de la cata. Atributos sensoriales y su cuantificación. Fichas de cata. El manejo de los descriptores sensoriales.

Tema 7. Panel de catadores.

Formación y entrenamiento de un panel sensorial. Técnicas de selección de catadores. Tratamiento estadístico de datos.

Tema 8. Legislación.

Normativa que afecta a las técnicas del análisis sensorial de alimentos. Normativa de paneles de jueces

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 7.0

Horas no presenciales: 28.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Impartición y exposición del temario por parte del profesor, donde se podrá emplear un proceso dialogante y de indagación de conocimientos con el alumno. Se hará hincapié en ejemplos reales de interés práctico. Se podrán utilizar medios clásicos y audiovisuales.

Código:PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ	PÁGINA	3/4

Análisis sensorial

Horas presenciales: 7.0

Horas no presenciales: 28.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

Las clases prácticas se desarrollan en el aula, donde el alumno adquiere la destreza y habilidades necesarias para la aplicación de los conocimientos teóricos sobre la evaluación organoléptica de propiedades sensoriales.

Prácticas informáticas

Horas presenciales: 1.0

Horas no presenciales: 4.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

El alumno realizará en el aula de informática el tratamiento estadístico de los datos obtenidos de la cata para la emisión de resultados.

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Procedimientos que permitan la evaluación continua además de una prueba escrita

- Asistencia y participación activa en clases presenciales: asistencia mínima 80%. (20%).
- Prueba escrita: Asimilación de conceptos y resolución de casos prácticos (calificación mínima de 5 sobre 10 puntos para aprobar). (60%).
- Actividades teórico-prácticas: Participación e implicación y exposición de casos prácticos. (20%).

Código:PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ. Permite la verificación de la integridad de este documento electrónico en la dirección: https://pfirma.us.es/verifirma			
FIRMADO POR	REGINA NICAISE FITO	FECHA	18/05/2018
ID. FIRMA	PFIRM7530XNVLYdseA70FVP0+gnLbZ	PÁGINA	4/4