


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 de Propiedades Sensoriales de los Alimentos (51480006) del curso académico 2025-26, de los estudios de Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria.

Responsable de Secretaría del Centro

Pilar Barrachina Mediavilla

<b>Código Seguro De Verificación</b>	/hQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	1/7
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA%3D%3D</a>		



## Datos básicos de la asignatura

<b>Titulación:</b>	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
<b>Año plan de estudio:</b>	2014
<b>Curso implantación:</b>	2014-15
<b>Centro responsable:</b>	Escuela Politécnica Superior
<b>Nombre asignatura:</b>	Propiedades Sensoriales de los Alimentos
<b>Código asignatura:</b>	51480006
<b>Tipología:</b>	OBLIGATORIA
<b>Curso:</b>	1
<b>Periodo impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Créditos ECTS:</b>	3
<b>Horas totales:</b>	75
<b>Área/s:</b>	Nutrición y Bromatología
<b>Departamento/s:</b>	Nutrición y Bromatología, Tox.y Med.Legal


## Objetivos y resultados del aprendizaje

### OBJETIVOS:

- 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:

<b>Código Seguro De Verificación</b>	/hQGuzqmy9cJx8xzUFvaFA==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	2/7
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cJx8xzUFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cJx8xzUFvaFA%3D%3D</a>		



Competencias básicas:

CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7.- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionado con el área de estudio.

CB8.- Ser capaz 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.- Capacidad de 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.- Capacidad de aprendizaje que les permita continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias genéricas:

G01.- Capacidad para la organización y la planificación.

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.

G07.- Capacidad de gestión de la información en la solución de situaciones problemáticas

G08.- Capacidad para aplicar las innovaciones sociales y tecnológicas a sus proyectos.

G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	/hQGZqmy9cjx8xzuFvaFA==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	3/7
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGZqmy9cjx8xzuFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGZqmy9cjx8xzuFvaFA%3D%3D</a>		



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 transversales:

T01.- Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar.

T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.

T03.- Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral. T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.

T05.- Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.

T06.- Habilidades en las relaciones interpersonales.

T07.- Capacidad de iniciativa, compromiso, entusiasmo y motivación, para aplicarlos en su trabajo.

T08.- Fomentar el espíritu emprendedor.

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.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	/hQGuzqmy9cjx8xzuFvaFA==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	4/7
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzuFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzuFvaFA%3D%3D</a>		



E14.- Capacidad para interpretar el significado de los parámetros analíticos empleados en el control de calidad de los principales sectores alimentarios.

## Contenidos o bloques temáticos

---

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,

Código Seguro De Verificación	/hQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	5/7
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA%3D%3D</a>		



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 y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	10
E Prácticas de Laboratorio	5

## Metodología de enseñanza-aprendizaje


Clases teóricas

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.

Prácticas de Análisis sensorial

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.

Código Seguro De Verificación	/hQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA==	Fecha	18/03/2026
Firmado Por	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	Página	6/7
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzUFvaFA%3D%3D</a>		



Prácticas informáticas

El alumno realizará en el aula el tratamiento estadístico de los datos obtenidos del análisis sensorial, para la emisión de resultados.

## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

---

- Asistencia y participación activa en clases presenciales (asistencia mínima 80%), actividades teórico-prácticas (participación e implicación) y exposición de casos prácticos: 30%.
- Prueba escrita: Asimilación de conceptos y resolución de casos prácticos (calificación mínima de 5 sobre 10 puntos para aprobar): 70%.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	/hQGuzqmy9cjx8xzuFvaFA==	<b>Fecha</b>	18/03/2026
<b>Firmado Por</b>	MARIA PILAR BARRACHINA MEDIAVILLA	<b>Página</b>	7/7
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzuFvaFA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/%2FhQGuzqmy9cjx8xzuFvaFA%3D%3D</a>		

