

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Análisis Sensorial y Cata

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 1920-M1

CENTRO: Escuela Politécnica Superior

CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: Obligatorio

ECTS: 6,0

CURSO: 3º

SEMESTRE: 1º Semestre

IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

HORARIOS :

Día	Hora inicio	Hora fin
Miércoles	09:00	11:00
Jueves	09:00	11:00

TUTORÍAS GRUPALES :

Día	Hora inicio	Hora fin	Lugar
Miércoles	08:00	09:00	Sala de profesores principal

EXÁMENES ASIGNATURA:

Día	Hora inicio	Hora fin	Aula
27 de enero de 2020	12:00	14:00	Aula 1132
11 de septiembre de 2020	12:00	14:00	Aula 1132

DATOS DEL PROFESOR

NOMBRE Y APELLIDOS: Maria Cruz Rey De Las Moras

EMAIL: mcrey@uemc.es

TELÉFONO: 983 00 10 00

HORARIO DE TUTORÍAS: Miércoles a las 08:00 horas

CV DOCENTE:

Doctora Cum Laude en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad de León, Ingeniero Agrónomo por la Universidad de León, Ingeniero Tco. Agrícola por la Universidad de Valladolid así como Tco. en Diseño Industrial. Máster en Química Experimental y Laboratorios por la Universidad de Valladolid, Food Safety Management Systems Auditor IRCA, Quality Management System Auditor IRCA, Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales en Seguridad, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología -1038/NS/2005- y Agente de Desarrollo Local por el Inst. de Desarrollo Comunitario.

Es Directora del Máster en Biotecnología, Investigación y Seguridad Alimentaria UEMC desde hace 13 años, Coordinadora Académica de Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria de la UEMC desde hace 5 años y miembro invitado de un grupo de innovación docente de la Universidad de León desde hace 4.

Fué Directora del Dpto. de Enseñanzas Técnicas 8 años, Coordinadora de Ingenieros Agrónomos durante 6 años, 1 año de la titulación de Ingeniería Agroalimentaria y Directora del Gabinete de Calidad y Estudios durante otro año.

Es doctora acreditada en las figuras de prof. de universidad privada y prof. contratado doctor de universidad pública. Obtuvo una puntuación de 98 sobre 100 en DOCENTIA '11.

CV PROFESIONAL:

Amplia experiencia profesional en Dptos. de Calidad e I+D+i en industrias agroalimentarias de gran prestigio como el Grupo Leche Pascual, C.R.D.O. Ribera del Duero en Bodegas Vega Sicilia o Matarromera, Laboratorio Interprofesional Lácteo de CyL -LILCyL- o en Itacyl.

CV INVESTIGACIÓN:

Actualmente su trabajo como investigador se centra en la dirección del grupo de investigación PROFOOD, basado en la biotecnología y los procesos industriales alimentarios, la nutrición & la salud y el prototipado de alimentos funcionales, mediante colaboraciones con empresas y entidades punteras del sector (CSIC, JCyL, Grupo Siro, Nestlé, Grupo DIA, Helios, Cocimar, Grupo Miguel Vergara, Confectionary Holding etc.), así como con otras universidades como UVA, ULE, UOC, etc.

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

El consumidor da por sentada la calidad sanitaria, comercial y nutricional de los alimentos, pero exige continuamente una mejor garantía de las características organolépticas de los productos que adquiere. Esta asignatura proporciona al alumno los conocimientos necesarios para alizar mediante los sentidos los distintos alimentos. Los conceptos y la práctica adquiridos en este curso serán de gran utilidad para los profesionales que, en la práctica laboral, necesiten conocer y aplicar las técnicas fundamentales para definir las características sensoriales de los alimentos, empleados en control de calidad, en el desarrollo de nuevas formulaciones industriales y en estudios de mercado.

La materia integra diferentes disciplinas científicas (agronomía, neurofisiología, psicofísica, química, lingüística, estadística y bromatología), lo cual permite determinar las propiedades organolépticas que definen el perfil de un alimento.

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Análisis sensorial** : Se parte del conocimiento general de los protocolos de cata y se van aplicando, con sus matices o particularidades a todos los alimentos.
 1. Conceptos y vocabulario. Los sentidos, la percepción y las propiedades sensoriales.
 2. Umbral sensoriales. Mecanismos neurofisiológicos de la cata. Metodología análisis sensorial.
 3. Preparación de una prueba sensorial. Fichas de cata. Selección y entrenamiento de un panel de catadores.
 4. Pruebas sensoriales. Análisis sensorial descriptivo. Pruebas con consumidores.
 5. Análisis sensorial de productos

OBSERVACIONES CONTENIDO DE LA ASIGNATURA:

Conceptos y vocabulario. Los sentidos, la percepción y las propiedades sensoriales. Umbral sensoriales. Mecanismos neurofisiológicos de la cata. Metodología análisis sensorial. Preparación de una prueba sensorial. Fichas de cata. Selección y entrenamiento de un panel de catadores. Pruebas sensoriales. Análisis sensorial descriptivo. Pruebas con consumidores. Prácticas de análisis sensorial con diferentes productos.

RECURSOS DE APRENDIZAJE:

El profesor subirá a la plataforma Moodle la documentación necesaria para el correcto seguimiento de la asignatura.

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

COMPETENCIAS GENERALES:

- CG01. Capacidad de análisis y síntesis

- CG02. Capacidad de organización y planificación
- CG04. Capacidad para tomar decisiones
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG13. Orientación al cliente
- CG15. Motivación por la calidad

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE02. Habilidades para Analizar alimentos
- CE16. Habilidades para Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Analizar alimentos
- Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

- ANZALDÚA-MORALES, A (1994): LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA. Acribia. ISBN: 8420007676
- DANIEL, L. PEDRERO, F (1989): EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS. MÉTODOS ANALÍTICOS. ALHAMBRA MEXICANA. ISBN: 9684440936 9789684440937
- Ibáñez F, Barcina Y (2001): Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Springer-Verlag.. ISBN: 9788407008010
- ALEIXANDRE, J.L. (2006): LA CULTURA DEL VINO. CATA Y DEGUSTACIÓN. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.. ISBN: 8497059611
- VV.AA. (2001): ANALISIS SENSORIAL Y CATA DE LOS VINOS DE ESPAÑA . AGRICOLA ESPAÑOLA. ISBN: 9788485441600

WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Ejemplo de empresa que realiza distintos análisis sensoriales](http://www.sensolab.net/analisis-sensorial.html)(<http://www.sensolab.net/analisis-sensorial.html>)

Según el tipo de servicio, esta empresa utiliza diferentes instalaciones: sala de catas con cabinas individuales, sala para dinámicas de grupo (Focus Group), el propio domicilio del consumidor (Home Test), aulas de formación. En esta página se encuentran videos que muestran los diferentes tipos de instalaciones

OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

El análisis sensorial es una herramienta científica que permite a las organizaciones conocer los gustos y preferencias de sus consumidores. Los resultados de estas pruebas son muy útiles para los departamentos de I+D+i, calidad o marketing de las organizaciones, ya que permiten mejorar los productos y sus posibilidades de éxito. AENOR Laboratorio realiza este tipo de análisis en España, Francia, Reino Unido y

Portugal. <https://portal.aenormas.aenor.com/revista/320/analisis-sensorial.html> <https://portal.aenormas.aenor.com/revista/320/video-analisis-sensorial.html>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

El método dialéctico se utilizará para las clases magistrales. Este método será utilizado para explicar al alumno los contenidos teórico/prácticos de cada uno de los temas de la asignatura, la clase presencial se llevará a cabo en el aula ordinaria, donde el profesor explicará los fundamentos teóricos

MÉTODO DIALÉCTICO:

Las clases de teoría estarán apoyadas a su vez en el método dialéctico o crítico, basado en la resolución de actividades propuestas y que los alumnos deberán ir entregando en tiempo y forma.

MÉTODO HEURÍSTICO:

La metodología para el desarrollo de la actividad docente de la asignatura se basará, no solamente en seguir los métodos tradicionales, clases magistrales, resolución de problemas, sino combinarlas con actividades prácticas, favoreciendo el desarrollo en el alumno de habilidades de investigación y búsqueda de hechos científicos.

Se potenciará el trabajo personal con el planteamiento de cuestiones por parte del profesor que el alumno investigará por su cuenta y que tendrá que defender ante el resto de los compañeros para desarrollar su capacidad de expresarse y de hablar en público. El alumno contará con tutorías grupales e individuales para formular cualquier duda al profesor así como para discutir cualquier tema que le interese o para pedir información y bibliografía para profundizar en aspectos que no tenga claros o sobre los que quiera investigar.

CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

Semana 1

Conceptos y vocabulario. Los sentidos, la percepción y las propiedades sensoriales.

Semana 2

Umbral sensoriales. Mecanismos neurofisiológicos de la cata. Metodología análisis sensorial.

Semana 3

Preparación de una prueba sensorial. Fichas de cata. Selección y entrenamiento de un panel de catadores.

Semana 4

Pruebas sensoriales. Análisis sensorial descriptivo. Pruebas con consumidores.

Semana 5

Análisis sensorial leche

Semana 6

Análisis sensorial queso

Semana 7

Análisis sensorial agua

Semana 8

Análisis sensorial aceite y aceitunas

Semana 9

Análisis sensorial café y cerveza

Semana 10

Análisis sensorial vino

Semana 11

Análisis sensorial arroz, condimentos, frutas y hortalizas

Semana 12

Análisis sensorial dulces

Semana 13

Análisis sensorial legumbres

Semana 14 y 15

Análisis sensorial miel, vinagre y otros

Esta planificación estimada podrá verse modificada por causas ajenas a la organización académica primera presentada. El profesor informará convenientemente a los alumnos de las nuevas modificaciones puntuales.

La planificación de la asignatura se puede completar con la asistencia a actividades complementarias (jornadas, eventos, seminarios) orientadas a la adquisición de competencias transversales que impulsan la formación integral de los estudiantes, al objeto de que estos sean, además, capaces de adaptarse a las demandas de la sociedad en que vivimos.

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Trabajo individual				X				X			X					X	X	
Actividad evaluable							X							X		X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

Evaluación convocatoria ordinaria:

Las semanas 5, 8, 13 y 15 aproximadamente se llevarán a cabo seminarios grupales en los que se incidirá y repasará aquellos conceptos que no hayan quedado claros y resolverá todas las dudas que los alumnos manifiesten.

En las semanas 4, 8 y 11 se realizarán las entregas de trabajos y proyectos y en las semanas 7 y 14 se realizarán pruebas escritas, eliminatorias de materia.

Las visitas propuestas y la participación activa en las actividades programadas son muy recomendables para el óptimo desarrollo de la asignatura.

Se deberán entregar los trabajos propuestos en la asignatura en tiempo y forma propuestos por el profesor para que puntúen en la calificación final de convocatoria ordinaria y supondrán un 30% de la nota final el trabajo y un 10% la exposición de los mismos.

Las pruebas escritas consistirán en pruebas de respuesta corta y supondrá un 60% de la nota final. No hay preguntas tipo test.

Es imprescindible para poder superar la asignatura que todos los alumnos obtengan al menos un 5 en las pruebas de respuesta corta. No se hará media con el resto de sistemas de evaluación si no se cumple este requisito.

En caso de no superar la asignatura mediante evaluación continua, el alumno deberá realizar una prueba escrita en convocatoria ordinaria de la totalidad de contenidos de la asignatura.

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Evaluación convocatoria extraordinaria:

En Julio, la calificación de la asignatura será la puntuación obtenida en la prueba escrita de convocatoria extraordinaria. No se guardan ni exámenes parciales aprobados, ni trabajos aprobados ni cualquier otra calificación obtenida durante el transcurso de la asignatura en convocatoria ordinaria.

La realización fraudulenta de cualquiera de las pruebas de evaluación, así como la extracción de información de las pruebas de evaluación, será sancionada según lo descrito en el Reglamento 7/2015, de 20 de noviembre, de Régimen Disciplinario de los estudiantes, Arts. 4, 5 y 7 y derivarán en la pérdida de la convocatoria correspondiente, así como en el reflejo de la falta y de su motivo en el expediente académico del alumno.

Los sistemas de evaluación descritos en esta GD son sensibles tanto a la evaluación de las competencias como de los contenidos de la asignatura.

Esta planificación de evaluación tiene un carácter meramente orientativo y podrá ser modificada a criterio del profesor, en función de circunstancias externas y de la evolución del grupo.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Pruebas de respuesta corta	40%
Trabajos y proyectos	40%
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	20%

EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:

Los estudiantes que por razones excepcionales no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua exigidos por el profesor podrán solicitar no ser incluidos en la misma y optar por una «evaluación excepcional». El estudiante podrá justificar la existencia de estas razones excepcionales mediante la cumplimentación y entrega del modelo de solicitud y documentación requerida para tal fin en la Secretaría de la Universidad Europea Miguel de Cervantes en los siguientes plazos: con carácter general, desde la formalización de la matrícula hasta el viernes de la segunda semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de la Universidad, y hasta el viernes de la cuarta semana lectiva del curso académico para el caso de alumnos de nuevo ingreso. En los siete días hábiles siguientes al momento en que surja esa situación excepcional si sobreviene con posterioridad a la finalización del plazo anterior.

Para los estudiantes que estén acogidos al Programa de Atención a la Diversidad y Apoyo al Aprendizaje -PROADA- podrán realizarse adaptaciones en las pruebas de evaluación o en otros aspectos descritos en la guía docente, sin que estas adaptaciones suponga una disminución en el grado de exigencia requerido para superar la asignatura. Estas adaptaciones se llevarán a cabo teniendo en cuenta las recomendaciones de los protocolos específicos diseñados para cada alumno particular.