



DATOS IDENTIFICATIVOS

Avaliación sensorial dos alimentos

| | | | | |
|-----------------------|--|--------|-------|--------------|
| Materia | Avaliación sensorial dos alimentos | | | |
| Código | O01G041V01914 | | | |
| Titulación | Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos | | | |
| Descritores | Creditos ECTS | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
| | 6 | OP | 4 | 2c |
| Lingua de impartición | | | | |
| Departamento | Química analítica e alimentaria | | | |
| Coordinador/a | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Profesorado | Míguez Bernárdez, Monserrat | | | |
| Correo-e | mmiguez@uvigo.es | | | |
| Web | | | | |
| Descrición xeral | Nesta materia o estudante adquirirá os coñecementos básicos da análise sensorial e coñecerá a metodoloxía necesaria para aplicalo en estudos de mercado, no control de calidade dos alimentos e na investigación e desenvolvemento de novos produtos | | | |

Resultados de Formación e Aprendizaxe

| | |
|--------|--|
| Código | |
| A3 | Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro da súa área de estudo) para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica ou ética. |
| B1 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector alimentario. |
| B3 | Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico. |
| C13 | Capacidade para analizar alimentos |
| C19 | Capacidade para avaliar, controlar e xerir a calidade alimentaria |
| C21 | Capacidade para asesorar en procesos de comercialización e distribución de produtos en la industria alimentaria |
| C23 | Capacidade para realizar educación alimentaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| C24 | Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores |
| D5 | Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones |
| D7 | Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación |
| D11 | Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales |

Resultados previstos na materia

| | | | | |
|---|---------------------------------------|----|-----|-----|
| Resultados previstos na materia | Resultados de Formación e Aprendizaxe | | | |
| RA2: Aplicar deseños de probas sensoriais a problemas reais | A3 | B1 | C13 | D5 |
| RA3: Ser capaz de usar ferramentas estatísticas para avaliar datos sensoriais | A3 | B1 | C19 | D5 |
| | | | C24 | |
| RA1: Aprender a formar e adestrar un panel de cata | | B1 | C13 | D5 |
| | | B3 | C21 | D7 |
| | | | C23 | D11 |
| | | | C24 | |

Contidos

| |
|------|
| Tema |
|------|

Bloque I. Conceptos xerais e fundamentos teóricos da análise sensorial

Tema 1.-Concepto de Avaliación sensorial dos alimentos. Evolución histórica. Termos e definicións. Importancia da Avaliación sensorial dos alimentos. Calidade sensorial dos alimentos.
Tema 2.-Fundamentos teóricos da Avaliación sensorial dos alimentos. A percepción: Aspectos fisiolóxicos e psicolóxicos. Limiáres de percepción.

Bloque II: Os sentidos e as propiedades sensoriais

Tema 3.-O sentido da vista. Características fisiolóxicas. A cor: concepto e medida. Avaliación sensorial da cor.
Tema 4.-O sentido do olfacto: Características fisiolóxicas do nariz. Diferenza entre cheiro e aroma. Avaliación sensorial do cheiro e aroma.
Tema 5.- O sentido do gusto: Anatomía do sentido do gusto. Diferenza entre gusto e sabor. Avaliación sensorial do sabor. Perfil de sabor nos alimentos.
Tema 6.-O sentido do tacto e o oído. A textura Avaliación sensorial da textura.

Bloque III: Metodoloxía da análise sensorial de alimentos

Tema 7.-Probas afectivas: Probas de preferencia ou hedónicas. Probas de medición do grao de satisfacción. Probas de aceptación.
Tema 8.- Probas discriminativas: Proba de comparación pareada simple. Proba triangular. Proba duo-trío. Proba de comparacións apareadas. Proba de comparacións múltiples. Proba de ordenamento.
Tema 9.-Probas descritivas.- Proba de diferenciación por escalas. Proba de ordenación. Determinación do perfil sensorial.
Tema 10.- Xuíces: tipos de xuíces. Selección de xuíces. Adestramento.
Tema 11.- Condicións das probas: área de proba e preparación. Preparación das mostras. Codificación e orde de presentación das mostras. Material para a degustación.

Planificación

| | Horas na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|-------------------------------|---------------|--------------------|--------------|
| Presentación | 2 | 10 | 12 |
| Seminario | 14 | 16 | 30 |
| Prácticas de laboratorio | 14 | 0 | 14 |
| Traballo tutelado | 0 | 30 | 30 |
| Lección maxistral | 12 | 32 | 44 |
| Exame de preguntas obxectivas | 0 | 20 | 20 |

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

| | Descrición |
|--------------------------|---|
| Presentación | Exposición por parte do alumnado dun tema seleccionado baixo asesoramento das profesoras sobre un contido da materia. A exposición realizarase en presenza do restode alumnado e das profesoras. |
| Seminario | Utilizaranse para profundar ou complementar os contidos da materia, son un complemento das clases teóricas |
| Prácticas de laboratorio | Realizaranse actividades de aplicación dos coñecementos teóricos que servirán para a adquisición das habilidades básicas e procedimentales da materia. |
| Traballo tutelado | Cada estudante de forma individual elaborará un traballo sobre un aspecto relacionado con los contenidos de la materia. Durante esta elaboración, estará tutelado por las profesoras que lo asesorarán en la búsqueda de información y en el enfoque del tema, además le resolverán las dudas o problemas que le puedan surgir en dicha elaboración |
| Lección maxistral | Exposición por parte das profesoras dos contidos da materia utilizando o TIC dispoñibles. Previamente á exposición, a profesora facilitará o material utilizado mediante a plataforma Moovi. |

Atención personalizada

| Metodoloxías | Descrición |
|--------------------------|--|
| Lección maxistral | As profesoras resolverán as dúbidas que lle xurdan ao alumnado ao longo da sesión exposición maxistral, que tamén se poderán resolver a través da plataforma Moovi e nas titorías no despacho |
| Presentación | As profesoras orientarán ao alumnado acerca de como realizar as exposicións dos seus traballos mediante a plataforma Moovi e/ou as titorías no despacho |
| Seminario | As profesoras resolverán na aula as dúbidas que lle xurdan ao alumnado en cuestións relacionadas co seminario correspondente. Estas dúbidas tamén poderán ser resoltas a través de Moovi e das titorías no despacho. |
| Prácticas de laboratorio | Durante a realización das prácticas no laboratorio as profesoras estarán presentes resolvendo as dúbidas que poidan xurdir ao alumnado durante o desenvolvemento das mesmas |

Traballo tutelado As profesoras asesorarán ao alumnado na realización e desenvolvemento dos seus traballos presencialmente mediante as tutorías no despacho ou a través da plataforma Moovi.

| Avaliación | | | | | | |
|-------------------------------|---|---------------|---------------------------------------|----|-----|-----|
| | Descrición | Cualificación | Resultados de Formación e Aprendizaxe | | | |
| Presentación | A exposición do traballo será avaliada ata un máximo do 5% tendo en conta a capacidade de exposición e síntese así como manéxo das TIC | 5 | A3 | B1 | C13 | D5 |
| Seminario | Valorarase cun máximo do 40% a colaboración na preparación dos seminarios e a participación nos mesmos. Só valorarase cando se asista á totalidade dos seminarios e se entreguen todos os documentos e fichas de cata utilizados. | 40 | | B3 | C19 | D7 |
| Prácticas de laboratorio | Valorarase cun máximo do 5% a participación e colaboración na realización das prácticas. | 5 | | | C13 | D11 |
| Traballo tutelado | Valorarase cun máximo do 10% o contido do traballo, a dificultade do tema elixido e as fontes de información utilizadas así como a puntualidade na entrega. Estes traballos expóranse na clase e é obrigatoria a asistencia ás exposicións para quedar exento de examinarse deses contidos. Aqueles que non poidan asistir ás exposicións deberán examinarse dos devanditos contidos. | 10 | | B1 | C13 | |
| Exame de preguntas obxectivas | A proba de preguntas obxectivas utilizarase para avaliar os coñecementos teóricos adquiridos por os alumnos. Constarán de preguntas tipo test e preguntas curtas. Para ser valorado en o resto de probas o alumnado deberá obter un 5 sobre 10 nesta proba. | 40 | A3 | B1 | C13 | D5 |
| | | | | B3 | C19 | D7 |

Outros comentarios sobre a Avaliación

Hai dúas modalidades de avaliación:

1. Avaliación continua

1. Avaliación global

A modalidade de avaliación preferente é a Avaliación Continua. Aquel alumno que desexe a **Avaliación global** (o 100% da calificación no exame oficial) debe comunicalo ao responsable de materia, por email ou a través da plataforma Moovi, nun prazo non superior a un mes desde o comezo da docencia da materia

Na avaliación continua:

1. A puntuación final será a suma das puntuacións obtidas en cada unha das metodoloxías programadas.
2. É condición indispensable para superar a materia obter un 5 sobre 10 na valoración de cada metodoloxía e ter entregadas todas as actividades docentes propostas.
3. En caso de non obter unha puntuación igual ou superior a 5 no exame de preguntas curtas, a nota en actas será a do exame, non contabilizando o resto de actividades docentes até superar dita nota.
4. Isto mesmo se aplicará ao resto de actividades docentes en caso de non alcanzar nalgunha delas unha nota igual ou superior a 5. En actas reflexarase únicamente a nota desa actividade, ata que se supere o 5.
5. O alumnado que en 1ª convocatoria non alcance a nota mínima establecida para a proba de preguntas curtas (polo menos un 5) se lle guardará a calificación do resto de actividades para a 2ª convocatoria do mesmo curso.
6. Para superar a materia deberán alcanzar un 50% da nota máxima en cada unha das partes avaliábeis.

Datas de Exámenes:

Fin de Carreira: 26 setembro 2023 16 h

1ª Edición: 03-Abril-2024 10 h

2ª Edición: 10-Xullo-2024 16 h

En caso de erro na transcripción das datas de exames, as datas válidas son as aprobadas oficialmente e publicadas no tablón de anuncios e na web do Centro.

Convocatoria fin de carreira: o alumno que opte por examinarse en fin de carreira será avaliado úicamente co exame (que valdrá o 100% da nota). En caso de non asistir a devandito exame, ou non aprobalo, será avaliado do mesmo xeito que o resto de alumnos.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Briz Escribano J y García Faure R., **Análisis sensorial de productos alimentarios**, 2, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004

Carpenter RP, Lyon DH y Hasdell TA., **Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos**, 1, Acribia., 2010

Ibáñez FC y Barcina Y., **Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones**, 1, Ed. Springer. Barcelona, 2001

Stone H y Sidel JL., **Sensory evaluation practices**, Academic Press. Amsterdam, 2004

Meilgard M, Civille GV y Carr T., **Sensory evaluation techniques**, 5, Ed. CRC Press, 2016

Kemp SE, Hollowood T y Hort J, **Sensory Evaluation: A Practical Handbook**, 1, Wiley-Blackwell, 2009

AENOR, **Normas UNE Análisis sensorial**,

Asencios V, **Análisis Sensorial de Alimentos**, 2021

Espinosa J, **Evaluación Sensorial de los Alimentos**, Editorial Universitaria, 2020

Cordero GA, **Análisis Sensorial de Alimentos**, 2017

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Fisioloxía/O01G041V01205

Química e bioquímica alimentaria/O01G041V01404

Bromatoloxía/O01G041V01501