



DATOS IDENTIFICATIVOS

Análise sensorial de alimentos

Materia	Análise sensorial de alimentos			
Código	O81P031V11411			
Titulación	Ourense - Universitario en Cultura e Sociedade			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	1.5	OP	2	1c
Lingua de impartición				
Departamento				
Coordinador/a	Pérez Lamela, María de la Concepción			
Profesorado	Pérez Lamela, María de la Concepción			
Correo-e	conchipl@uvigo.es			
Web	http://moovi			
Descrición xeral	Análise sensorial a través dos alimentos			

Competencias

Código

Contidos

Tema

Tema 1. Introducción al Análisis sensorial: propiedades sensoriales de los alimentos y leyes psicofísicas que relacionan estímulo-sensación-percepción.

Tema 2. Factores que condicionan la apariencia de un alimento: dependientes del producto (color, forma, tamaño) y del individuo (simbolismo del color y asociaciones culturales). Técnicas de evaluación de la apariencia en un alimento.

Tema 3. Factores que afectan al gusto y al aroma: grupos de olores y sabores. Técnicas de evaluación de aromas, off-flavours y sabores. Clasificación de olores/aromas y sabores. Interacciones organolépticas con el material de envasado.

Tema 4. Características texturales de los alimentos. Métodos de evaluación de texturas. Clasificación de atributos texturales en alimentos. Perfiles de apariencia y textura. Perfiles de flavour/gusto

Tema 5. Pruebas sensoriales en alimentos: afectivas, discriminativas y descriptivas. Estudio de sus aplicaciones en la industria alimentaria. Uso de las pruebas para el control de calidad y para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios.

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Actividades introductorias	1	0	1

Lección maxistral	14	0	14
Seminario	8	0	8
Prácticas de laboratorio	6	4.5	10.5
Foros de discusión	2	2	4

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Actividades introductorias	En una hora se expondrá el concepto de Análisis sensorial y el programa de la materia.
Lección maxistral	Se impartirán lecciones magistrales tipo disputatio, con apoyo de diaporamas y pizarra. En 10 horas se describirán los 5 temas programados en la guía docente, parte del primer tema ya se va a exponer en la actividad introductoria. Al resto de temas (tema 2 a tema 5) se le dedicarán 2 horas a cada uno.
Seminario	Se discutirán cuestiones y se resolverán ejercicios de forma individual o en grupos de 2-3 alumnos, algunos se resuelven en la clase y otros en casa.
Prácticas de laboratorio	Se realizarán 6 prácticas de laboratorio, una por cada tema y una práctica final. Los alumnos tendrán que elaborar un informe de cada práctica de forma individual.
Foros de discusión	Se valorará la asistencia a clase y la participación en foros de discusión y temas de debate en las clases y a través de moovi

Atención personalizada

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe
Seminario	Los ejercicios y cuestiones planteados en las clases seminario se resolverán por grupos y se entregarán en clase mediante un informe elaborado en conjunto	40	
Prácticas de laboratorio	Se elaborarán informes individuales de cada práctica realizada en clase que se entregarán por escrito	30	
Foros de discusión	La participación en los foros cuenta un 10% y la asistencia a las clases un 20%	30	

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

Anzaldúa Morales, A., **La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica**, Acribia, 1994

Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T., **Sensory Evaluation Techniques**, CRC Press, 1991 y 2007

Sancho, J, Bota, E., de Castro, J.J., **Introducción al análisis sensorial de los alimentos**, Universidad de Barcelona, 1999

Asencios Tarazona, V., **Análisis sensorial de alimentos**, 2019

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

Plan de Continxencias