



DATOS IDENTIFICATIVOS

Avaliación sensorial dos alimentos

Materia	Avaliación sensorial dos alimentos			
Código	001G040V01902			
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	(*)En esta materia el estudiante adquirirá los conocimientos básicos del análisis sensorial y conocerá la metodología necesaria para aplicarlo en estudios de mercado, en el control de calidad de los alimentos y en la investigación y desarrollo de nuevos productos			

Competencias

Código	
B1	Capacidade de análise e síntese
B4	Conocimientos básicos de informática.
B15	Creatividade
C3	Conocer los fundamentos básicos de matemáticas y estadística que permitan adquirir los conocimientos específicos relacionados con la ciencia de los alimentos y los procesos tecnológicos asociados a su producción, transformación y conservación.
C4	Conocer y comprender las propiedades físicas y químicas de los alimentos, así como los procesos de análisis asociados al establecimientos de las mismas.
C13	Capacidad para analizar alimentos

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
RA1: Aprender a formar e adestrar un panel de cata	C3 C4 C13
RA1: adquirir coñementos básicos para operar con magnitudes físicas vectoriais: gradiente, diverxencia, rotacional.	
RA2: aprender a razoar cos principios de conservacion da enerxía, momento lineal, momento angular.	
RA2: Aplicar deseños de probas sensoriais a problemas reais	C4 C13
RA3: Ser capaz de usar ferramentas estatísticas para avaliar datos sensoriais	C3
RA4	B1 B4 B15

Contidos

Tema

Bloque I. Conceptos xerais e fundamentos teóricos da análise sensorial	Tema 1.-Concepto desa. Evolución histórica. Termos e definicións. Importancia da ESA. Calidade sensorial dos alimentos. Tema 2.-Fundamentos teóricos da ASA: A percepción: Aspectos fisiolóxicos e psicolóxicos. Limiares 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
Presentacións/exposicións	1	10	11
Seminarios	12	6	18
Prácticas de laboratorio	11	0	11
Traballos tutelados	2	30	32
Sesión maxistral	14	42	56
Probas de resposta curta	2	20	22

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Presentacións/exposicións	Exposición por parte do alumno dun tema seleccionado baixo asesoramento do profesor sobre un contido da materia. A exposición realizarase en presenza do resto dos alumnos e do profesor
Seminarios	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 *procedimentais da materia. Desenvolveranse nos laboratorios da área
Traballos tutelados	O alumno de forma individual elaborará un traballo sobre un aspecto relacionado cos contidos da materia. Durante esta elaboración o alumno estará tutelado polo profesor que o asesorará na procura de información e no enfoque do tema, ademais resolveralle as dúbidas ou problemas que lle poidan xurdir na devandita elaboración
Sesión maxistral	Exposición por parte do profesor dos contidos da materia utilizando o TIC dispoñibles. Previamente á exposición, o profesor facilitará o material utilizado mediante a plataforma FaiTic.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	A través da plataforma FaiTic e en tutorías presenciais, o profesor resolverá as dúbidas do alumno con respecto á materia, ademais asesorarao no desenvolvemento dos traballos e actividades que se lles asigne
Presentacións/exposicións	A través da plataforma FaiTic e en tutorías presenciais, o profesor resolverá as dúbidas do alumno con respecto á materia, ademais asesorarao no desenvolvemento dos traballos e actividades que se lles asigne
Seminarios	A través da plataforma FaiTic e en tutorías presenciais, o profesor resolverá as dúbidas do alumno con respecto á materia, ademais asesorarao no desenvolvemento dos traballos e actividades que se lles asigne

Prácticas de laboratorio	A través da plataforma FaiTic e en tutorías presenciais, o profesor resolverá as dúbidas do alumno con respecto á materia, ademais asesorarao no desenvolvemento dos traballos e actividades que se lles asigne
Traballos tutelados	A través da plataforma FaiTic e en tutorías presenciais, o profesor resolverá as dúbidas do alumno con respecto á materia, ademais asesorarao no desenvolvemento dos traballos e actividades que se lles asigne
Probas	Descrición
Probas de resposta curta	A través da plataforma FaiTic e en tutorías presenciais, o profesor resolverá as dúbidas do alumno con respecto á materia, ademais asesorarao no desenvolvemento dos traballos e actividades que se lles asigne

Avaliación				
	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Presentacións/exposicións	A exposición do traballo será avaliada ata un máximo do 5% tendo en conta a capacidade de exposición e síntese así como manéxoo do TIC	5	B1 B4 B15	C3 C13
Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4				
Seminarios	Valorarase cun máximo do 15% a participación. Só valorarase cando se asista á totalidade dos seminarios.	15	B15	C3 C4 C13
Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4				
Prácticas de laboratorio	Valorarase cun máximo do 5% a participación e colaboración na realización das prácticas.	5	B1 B15	C3 C4 C13
Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4				
Traballos tutelados	Valorarase cun máximo do 15% o contido do traballo, a dificultade do tema elixido e as fontes de información utilizadas así como a puntualidade na entrega. Estes traballos expóñense en clase e é obrigatorio a asistencia ás devanditas exposicións para quedar exento de examinarse deses contidos. Aqueles que non poidan asistir ás exposicións deberán examinarse dos devanditos contidos.	15	B1 B4 B15	C3 C4 C13
Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4				
Probas de resposta curta	Realizarase unha única proba con preguntas curtas que representará o 60% da nota final. Para superar a materia o alumno deberá obter un 5 sobre 10 nesta proba	60	B1	C4 C13
Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA4				

Outros comentarios sobre a Avaliación

A puntuación final será a suma das puntuacións obtidas en cada unha das metodoloxías programadas.

Será necesario alcanzar un 5 sobre 10 na valoración de cada metodoloxía para superar a materia.

É condición indispensable para que o alumno sexa avaliado superar polo menos cun 5 a proba de respostas curtas.

En caso de non superar o 5, a nota en actas será a do 50% da nota do exame, non contabilizando o resto de probas ata superar a devandita nota.

Aos alumnos que en 1ª convocatoria non alcancen a nota mínima establecida para a proba de preguntas curtas (polo menos un 5) gardaráselles a cualificación do resto de actividades para a 2ª convocatoria do ano en curso.

Os alumnos que por motivos laborais debidamente xustificados non poidan asistir ás clases presenciais cualificaráselles como segue:

- Probas de resposta curta: 60%

- Traballo tutelado: 40%

Para superar a materia deberán alcanzar un 50% da nota máxima en cada unha das partes avaliadas.

Datas de Exames:

Fin de Carreira: 2-outubro-2015 10 *h

1ª Edición: 1-Abril-2016 16*h

2ª Edición: 8-Xullo-2016 16 *h

Bibliografía. Fontes de información

-
Carpenter, R.P., Lyon, D.H and Hasdell, T.A. Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza. 2002.

Carpenter, R.P., Lyon, D.H., Hasdell, T.A. Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Editorial: Acribia. Zaragoza.2002.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Análisis sensorial de productos alimentarios: metodología y aplicación a casos prácticos. Editorial Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 2004

Recomendacións

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Ampliación de bromatoloxía/O01G040V01601

Bromatoloxía/O01G040V01501
