



DATOS IDENTIFICATIVOS

Avaliación sensorial dos alimentos

Materia	Avaliación sensorial dos alimentos			
Código	O01G041V01914			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Carácter	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua 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			

Competencias

Código		Tipoloxía
CB3	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.	• saber facer
CG1	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.	• saber facer
CG3	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico.	• saber facer
CE13	Capacidade para analizar alimentos	• saber facer
CE19	Capacidade para avaliar, controlar e xerir a calidade alimentaria	• saber facer • Saber estar / ser
CE21	Capacidade para asesorar en procesos de comercialización e distribución de produtos en la industria alimentaria	• saber facer • Saber estar / ser
CE23	Capacidade para realizar educación alimentaria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	• saber facer • Saber estar / ser
CE24	Capacidade para asesorar legal, científica e tecnicamente á industria alimentaria e aos consumidores	• saber facer • Saber estar / ser
CT5	Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones	• saber facer • Saber estar / ser
CT7	Adaptación a nuevas situaciones con creatividad e innovación	• saber facer • Saber estar / ser
CT11	Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales	• saber facer

Resultados de aprendizaxe

Resultados de aprendizaxe	Competencias
RA2: Aplicar deseños de probas sensoriais a problemas reais	CB3 CG1 CE13 CT5

RA3: Ser capaz de usar ferramentas estatísticas para avaliar datos sensoriais	CB3 CG1 CE19 CE24 CT5
RA1: Aprender a formar e adestrar un panel de cata	CG1 CG3 CE13 CE21 CE23 CE24 CT5 CT7 CT11

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. 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-trio. 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 docente			
	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 da profesora sobre un contido da materia. A exposición realizarase en presenza do restode alumnado e da profesora.
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. Desenvolveranse nos laboratorios da área
Traballo tutelado	O alumnado de forma individual elaborará un traballo sobre un aspecto relacionado cos contidos da materia. Durante esta elaboración estará tutelado pola profesora 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

Lección maxistral Exposición por parte da profesora dos contidos da materia utilizando o TIC dispoñibles. Previamente á exposición, a profesora facilitará o material utilizado mediante a plataforma FaiTic.

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Lección maxistral	A profesora resolverá as dúbidas que lle xurdan ao alumnado ao longo da sesión exposición maxistral, que tamén se poderán resolver a través da plataforma TEMA e nas titorías no despacho
Presentación	A profesora orientará ao alumnado acerca de como realizar as exposicións dos seus traballos mediante a plataforma TEMA e/ou as titorías no despacho
Seminario	A profesora resolverá na aula as dúbidas que lle xurdan ao alumnado en cuestións relacionadas co seminario correspondente. Estas dúbidas tamén poderán ser resoltas a través de TEMA e das titorías no despacho.
Prácticas de laboratorio	Durante a realización das prácticas no laboratorio a profesora estará presente resolvendo as dúbidas que poidan xurdir ao alumnado durante o desenvolvemento das mesmas
Traballo tutelado	A profesora asesorará ao alumnado na realización e desenvolvemento dos seus traballos presencialmente mediante as titorías no despacho ou a través da plataforma TEMA.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Competencias Avaliadas
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 Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3	5	CB3 CG1 CG3 CE13 CE19 CT5 CT7
Seminario	Valorarase cun máximo do 15% a participación. Só valorarase cando se asista á totalidade dos seminarios. Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3.	15	CE13 CE19 CE21 CE24 CT11
Prácticas de laboratorio	Valorarase cun máximo do 5% a participación e colaboración na realización das prácticas. Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3	5	CG1 CE13 CE19 CE21 CE23 CT11
Traballo tutelado	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 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. Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3.	15	CG1 CE13
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. Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2 e RA3	60	CB3 CG1 CG3 CE13 CE19 CT5 CT7

Outros comentarios sobre a Avaliación

A puntuación final será a suma de as 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 alumnado sexa evaluado superar polo menos con un 5 (sobre 10) a proba de preguntas obxectivas.

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

O alumnado que en 1ª convocatoria non alcance a nota mínima establecida para a proba de preguntas obxectivas (polo menos un 5 sobre 10) gardaráselles a cualificación do resto de actividades para a 2ª convocatoria do ano en curso.

O alumnado que por motivos laborais, debidamente xustificados, non poida asistir a as clases presenciais cualificaráselles como segue:

- Probas de resposta curta: 60%

- Traballo tutelado: 40%

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

Datas de Exames:

Fin de Carreira: 8-outubro-2019 16 h

1ª Edición: 25-Marzo-2020 10 h

2ª Edición: 1-Xullo-2020 16 h

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

Convocatoria fin de carreira: o alumnado que opte por examinarse na convocatoria de fin de carreira será evaluado únicamente co exame (que valerá o 100% de a nota). En caso de non asistir a devandito exame, ou non aprobalo, pasará a ser evaluado do mesmo xeito que o resto de alumnos.

Bibliografía. Fontes de información

Bibliografía Básica

AENOR, Análisis Sensorial. Alimentación. Recopilación de normas, 1, AENOR, 1997,

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., 2002,

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,

Bibliografía Complementaria

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Química e bioquímica alimentaria/O01G041V01404

Bromatoloxía/O01G041V01501
