



DATOS IDENTIFICATIVOS

Avaliación sensorial dos alimentos

Materia	Avaliación sensorial dos alimentos			
Código	O01G040V01902			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Miguez Bernardez, Monserrat			
Profesorado	de la Montaña Miguelez, Julia Maria Dolores Miguez Bernardez, 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 de titulación

Código

Competencias de materia

Resultados previstos na materia Resultados de Formación e Aprendizaxe

Contidos

Tema

(*)Bloque I. Conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial	(*)Tema 1.-Concepto de ESA. Evolución histórica. Términos y definiciones. Importancia de la ESA. Calidad sensorial de los alimentos. Tema 2.-Fundamentos teóricos del ASA: La percepción: Aspectos fisiológicos y psicológicos. Umbrales de percepción. Ley de Weber-Fechner.
(*)Bloque II: Los sentidos y las propiedades sensoriales	(*)Tema 3.-El sentido de la vista. Características fisiológicas. El color: concepto y medida. Evaluación sensorial del color. Tema 4.-El sentido del olfato: Características fisiológicas de la nariz. Diferencia entre olor y aroma. Evaluación sensorial del olor y aroma. Tema 5.- El sentido del gusto: Anatomía del sentido del gusto. Diferencia entre gusto y sabor. Evaluación sensorial del sabor. Perfil de sabor en los alimentos. Tema 6.-El sentido del tacto y el oído. La textura Evaluación instrumental y sensorial de la textura.
(*)Bloque III: Metodología del análisis sensorial de alimentos	(*)Tema 7.-Pruebas afectivas: Pruebas de preferencia o hedónicas. Pruebas de medición del grado de satisfacción. Pruebas de aceptación. Tema 8.- Pruebas discriminativas: Prueba de comparación pareada simple. Prueba triangular. Prueba duo-trio. Prueba de comparaciones apareadas Scheffé. Prueba de comparaciones múltiples. Prueba de ordenamiento. Tema 9.-Pruebas descriptivas.- Prueba de diferenciación por escalas. Prueba de ordenación. Determinación del perfil sensorial. Tema 10.- Jueces: tipos de jueces. Selección de jueces. Entrenamiento. Tema 11.- Condiciones de las pruebas: área de prueba y preparación. Preparación de las muestras. Codificación y orden de presentación de las muestras. Material para la degustación.

Planificación			
	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Presentacións/exposicións	1	5	6
Seminarios	13	15	28
Prácticas de laboratorio	12	15	27
Traballos tutelados	2	15	17
Sesión maxistral	15	45	60
Probas de resposta curta	0	12	12

*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 de un tema seleccionado baixo asesoramento do profesor sobre un contido da materia. A exposición se realizará diante do resto dos alumnos
Seminarios	(*)Se utilizarán para ahondar ou complementar os contidos da materia, son un complemento das clases teóricas
Prácticas de laboratorio	(*)Se realizarán actividades de aplicación dos coñecementos teóricos que servirán para a adquisición das habilidades básicas e procedimentais da materia. Se desenvolverán nos laboratorios do área
Traballos tutelados	(*)El 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 lo asesorará na búsqueda de información e no enfoque do tema, ademais lle resolverá as dúbidas ou problemas que lle poidan surgir en dita elaboración
Sesión maxistral	(*)Exposición por parte do profesor dos contidos da materia utilizando as TIC dispoñibles

Atención personalizada	
Metodoloxías	Descrición
Sesión maxistral	
Presentacións/exposicións	
Seminarios	
Prácticas de laboratorio	
Traballos tutelados	
Probas	Descrición
Probas de resposta curta	

Avaliación		
	Descrición	Cualificación
Presentacións/exposicións	(*)La exposición do traballo será avaliada ata un máximo do 5% tendo en conta a capacidade de exposición e síntese así como o manejo das TIC	5
Seminarios	(*)Se valorará con un máximo do 15% a participación e entrega do informe sobre as actividades realizadas (2,5% entrega, 2,5% puntualidade na entrega e 10% valoración da actividade valorable). Só se valorará cando se realice un mínimo do 90% de lo programado	15
Prácticas de laboratorio	(*)Se valorará con un máximo do 15% a elaboración e a entrega da memoria das actividades realizadas	15
Traballos tutelados	(*)Se valorará con un máximo do 12,5% o contido do traballo, a dificultade do tema elixido e as fontes de información utilizadas así como a puntualidade na entrega. Estes traballos se expoñerán en clase e é obrigatoria a asistencia a dichas exposicións para quedar exento de examinarse de esos contidos	12.5
Sesión maxistral	(*) Solamente se valorará si o alumno asiste ao 90% das clases	2.5
Probas de resposta curta	(*)Se realizará unha única proba con preguntas curtas que representará o 50% da nota final. Para superar a materia o alumno deberá obter un 5 sobre 10 en esta proba	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendaciones

Materias que se recomienda ter cursado previamente

Fisiología/O01G040V01205

Ampliación de bromatología/O01G040V01601

Bromatología/O01G040V01501
