



ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaria de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Propiedades Sensoriales de los Alimentos” (51480006) del curso académico “2018-2019”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código Seguro De Verificación	T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Página	1/6





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Propiedades Sensoriales de los Alimentos

Datos básicos del Programa de la asignatura	
Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2018-19
Departamento:	Nutrición y Bromatología, Tox. y Med. Legal
Centro sede	Escuela Politécnica Superior
Departamento:	
Nombre asignatura:	Propiedades Sensoriales de los Alimentos
Código asignatura:	51480006
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS:	3
Horas totales:	75
Área de conocimiento:	Nutrición y Bromatología

Objetivos y competencias
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Introducirse en el conocimiento teórico y práctico del análisis sensorial.- Conocer las técnicas de cata analítica- Comprender los fundamentos de las técnicas instrumentales como herramientas de verificación de los resultados sensoriales- Percibir la importancia del entrenamiento de catadores- Saber aplicar la estadística a los datos sensoriales para obtener resultados analíticos.- Saber utilizar la cata como instrumento para el mejor conocimiento de los alimentos- Comprender la utilidad del análisis sensorial como herramienta para la evaluación de la calidad y la gestión comercial.

Código Seguro De Verificación	T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito	Página	2/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Propiedades Sensoriales de los Alimentos

COMPETENCIAS:

Competencias específicas:

E01.- Conocimiento sobre la naturaleza, las propiedades físicas, nutricionales, químicas y biológicas de los diferentes tipos de alimentos.

E02.- Capacidad para predecir, minimizar y corregir las principales alteraciones que pueden sufrir los alimentos.

E06.- Capacidad para buscar e interpretar información de carácter legal, científico y técnico, relacionada con la elaboración industrial, la comercialización y el control analítico de alimentos.

E07.- Capacidad de planificar una secuencia operativa, combinando conocimientos y experiencia propia.

E14.- Capacidad para interpretar el significado de los parámetros analíticos empleados en el control de calidad de los principales sectores alimentarios.

Competencias genéricas:

G01.- Capacidad para la organización y la planificación.

G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.

G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.

G05.- Capacidad de planificar una investigación aplicada.

G06.- Habilidades computacionales y de procesamiento y análisis de datos.

G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.

Código Seguro De Verificación	T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito	Página	3/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Propiedades Sensoriales de los Alimentos

G10.- Conocimiento de los principios de respeto al medio ambiente y capacidad para saber aplicarlos en su trabajo.

G11.- Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional.

Contenidos o bloques temáticos

Tema 1. Introducción al análisis sensorial.

Objetivos del análisis sensorial. La importancia del análisis organoléptico en el control y la comercialización de alimentos. Tipos y fases del análisis sensorial.

Tema 2. Propiedades gustativas.

Compuestos responsables del gusto. Evaluación instrumental de las propiedades gustativas. Lengua electrónica. Evaluación de los atributos gustativos: ácido, dulce, salado y amargo. Concepto de flavor.

Tema 3. Propiedades olfativas.

Compuestos responsables del aroma en alimentos. Evaluación instrumental de las propiedades olfativas. Métodos cromatográficos. Métodos no cromatográficos.

Tema 4. Propiedades visuales.

Color y apariencia. Fundamentos colorimétricos. Compuestos responsables del color: pigmentos naturales y sintéticos. Evaluación sensorial de la apariencia, entrenamiento de observadores. Evaluación instrumental de las propiedades visuales: el color y la textura visual.

Tema 5. Otras propiedades sensoriales.

Textura y otras propiedades táctiles. Métodos instrumentales de evaluación de atributos táctiles. Métodos de evaluación de la astringencia. El oído en la evaluación sensorial,

Código Seguro De Verificación	T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito	Página	4/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Propiedades Sensoriales de los Alimentos

Tema 6. Metodología de la evaluación sensorial.

Técnicas de cata analítica. Estructura de la metodología de análisis organoléptico: etapas de la cata. Atributos sensoriales y su cuantificación. Fichas de cata. El manejo de los descriptores sensoriales.

Tema 7. Panel de catadores.

Formación y entrenamiento de un panel sensorial. Técnicas de selección de catadores. Tratamiento estadístico de datos.

Tema 8. Legislación.

Normativa que afecta a las técnicas del análisis sensorial de alimentos. Normativa de paneles de jueces

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Créditos	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	1,5	15

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

Impartición y exposición del temario por parte del profesor, donde se podrá emplear un proceso dialogante y de indagación de conocimientos con el alumno. Se hará hincapié en ejemplos reales de interés práctico. Se podrán utilizar medios clásicos y audiovisuales.

Prácticas de Análisis sensorial

Las clases prácticas se desarrollan en el aula, donde el alumno adquiere la destreza y habilidades necesarias para la aplicación de los conocimientos teóricos sobre la evaluación organoléptica de propiedades sensoriales.

Código Seguro De Verificación	T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina María Nicaise Fito	Página	5/6
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==		





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
Propiedades Sensoriales de los Alimentos

Prácticas informáticas

El alumno realizará en el aula el tratamiento estadístico de los datos obtenidos del análisis sensorial, para la emisión de resultados.

Sistemas y criterios de evaluación y calificación

- Asistencia y participación activa en clases presenciales (asistencia mínima 80%), actividades teórico-prácticas (participación e implicación) y exposición de casos prácticos: (30%).

- Prueba escrita: Asimilación de conceptos y resolución de casos prácticos (calificación mínima de 5 sobre 10 puntos para aprobar): (70%).

Código Seguro De Verificación	T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/T7g1DEbH7E4b2u32SDK6kw==	Página	6/6

