

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
ANÁLISIS SENSORIAL (58318)	3	1,5

COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Se pretende desarrollar las siguientes competencias generales de la titulación:

- Conocer la composición, las propiedades físico-químicas, el valor nutritivo y las propiedades funcionales y sensoriales de los alimentos (E05).
- Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor (E08).
- Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos y saber aplicar las metodologías y técnicas de análisis sensorial (E13)
- Dominar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a nivel de usuario, que permita trabajar en espacios virtuales, Internet, bases de datos electrónicas, así como con paquetes informáticos habituales (G.06).
- Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones (G.07).
- Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad (G.09)

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Se pretende que el alumno adquiera los conceptos y principios básicos del Análisis Sensorial y desarrollar en el estudiante la capacidad para plantear y resolver casos prácticos así como trabajar en equipo.

Los conocimientos adquiridos en esta materia permitirán a los profesionales técnicos de alimentos, que en su práctica laboral necesiten conocer las técnicas de estudio de las características sensoriales de los productos, la aplicación de esta herramienta de uso obligado en el control de calidad, desarrollo de nuevos productos y estudios de mercado.

Conseguir que el estudiante sea capaz de buscar y seleccionar la información en el ámbito de esta disciplina y que sea capaz de procesarla y presentarla adecuadamente tanto de forma oral como escrita..

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

- Preparación de ensayos sensoriales (laboratorio sensorial o sala de cata)
- Resolución de problemas y casos prácticos (con ordenador)
- Seminarios de resultados

PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
1. ESTUDIO DE LA SENSIBILIDAD GUSTATIVA	Práctica en laboratorio sensorial	2
2. PRUEBA TRIANGULAR	Práctica en laboratorio sensorial	2
3. PRUEBA DE ORDENACION	Práctica en laboratorio sensorial	2
4. PERFIL DE TEXTURA	Práctica en laboratorio sensorial	2
5. RECONOCIMIENTO DE OLORES	Práctica en laboratorio sensorial	2
6. SEMINARIO DE PROBLEMAS Y RESULTADOS	Problemas y cálculos con/sin ordenadores	5
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES		DURACIÓN
Resolución de problemas y casos prácticos, elaboración de informes y preparación de seminarios de resultados.		25
		Total: 40

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Se recomienda al alumno estudiar el fundamento de cada test sensorial a realizar en las actividades prácticas propuestas, aunque se dará una explicación previa al inicio de cada sesión en el laboratorio sensorial. El estudiante debe elaborar un informe de cada actividad práctica realizada, indicando los datos obtenidos experimentalmente o por medio

de procedimientos de cálculo, presentando y comentando adecuadamente los resultados y elaborando las conclusiones finales.

EVALUACIÓN

Se basa en el portafolio individual del estudiante, formado por las distintas actividades realizadas (casos y actividades prácticas, trabajos individuales o en grupo, etc.). Es necesario aprobar de forma individual cada una de las actividades prácticas realizadas.

La adquisición de los conocimientos/competencias y el trabajo realizado en las prácticas se valora por medio de la actitud y aptitud demostradas durante la realización de las actividades, los seminarios de resultados y por la calidad de los informes presentados. Se realizará un examen de las actividades prácticas realizadas que puede ser llevado a cabo de forma independiente o bien estar incluido en un parcial de la asignatura.

OBSERVACIONES

MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA

La documentación necesaria para realizar las prácticas consiste en el Guion de Prácticas o norma UNE correspondiente del ensayo sensorial así como en otros recursos complementarios disponibles en el Aula Virtual de la asignatura.

MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

ESTUDIANTES

Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas mediante el análisis crítico de las respuestas a un breve cuestionario por parte de estudiantes y profesores.

PROFESORES

Similar al punto anterior