



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INSTITUTO DE ESTUDIOS DE POSGRADO

**MÁSTER UNIVERSITARIO EN
AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**

CURSO 2024/25

ANÁLISIS SENSORIAL**Datos de la asignatura**

Denominación: ANÁLISIS SENSORIAL**Código:** 635005**Plan de estudios:** MÁSTER UNIVERSITARIO EN AVANCES EN CIENCIAS
GASTRONÓMICAS**Curso:** 1**Créditos ECTS:** 4.0**Porcentaje de presencialidad:** 30.0%**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**Horas de trabajo presencial:** 30**Horas de trabajo no presencial:** 70**Profesor coordinador**

Nombre: GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA**Departamento:** BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Ubicación del despacho:** EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANALES**E-Mail:** bt1gasoh@uco.es**Teléfono:** 957212102**Breve descripción de los contenidos**

1. Conceptos básicos sobre análisis sensorial de alimentos: definición, aplicaciones, selección y entrenamiento de catadores, condiciones del ensayo.
2. Fisiología de los sentidos. Educación del gusto: atributos sensoriales, técnica de cata.
3. Degustaciones dirigidas de productos tradicionales andaluces.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Importancia para la industria alimentaria. Aplicaciones. Formación de catadores. Condiciones generales del ensayo

Tema 2. Fisiología de los sentidos. Neurogastronomía. Atributos sensoriales.

Tema 3. Análisis sensorial del aceite de oliva virgen. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Método oficial.

Tema 4. Análisis sensorial de aceitunas de mesa. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Tema 5. Análisis sensorial de jamón ibérico o del queso artesano andaluz. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Tema 6. Análisis sensorial de vinos. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

2. Contenidos prácticos

Practica 1. Pruebas prácticas para el aprendizaje del vocabulario sensorial

Práctica 2. Cata digida de aceites nacionales e internacionales.

Practica 3. Cata digida de aceitunas de mesa.

Práctica 4. Cata digida de jamón ibérico o queso artesano andaluz.

Practica 5. Cata digida de vinos andaluces

Bibliografía

-Anzaldúa-Morales, A. (1994). "La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica". Editorial

Acribia, S.A.

-Barcina Angulo, Y. e Ibañez Moya, F. (2001). "Análisis sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones". Ed.

Springer-Verlag Ibérica, Barcelona.

-Bourne, M. (2002). "Food texture and viscosity. Concept and measurement". Academic Press, 2ª Edición

-COI (2015). Sensory analysis of olive oil method for the organoleptic assessment of virgin olive oil. COI/T.20/Doc.

No 15/Rev. 7.

-COI (2008). Método análisis sensorial de las aceitunas de mesa. COI/OT/MO nº 1.

-Jiménez Herrera, B. (2008). La cata de Aceites: aceite de oliva virgen. Editorial Consejería de Agricultura y Pesca.

Sevilla.

-Peynaud, E. (2004). Enología Práctica. 4ª edición. Mundi-Prensa, ed. Madrid

-UNE. Asociación Española de Normalización. (2010). Análisis sensorial. 2ª Edición. Madrid.

-Ventanas Barroso, J. (2000). Tecnología del jamón ibérico. ISBN: 84-7114-944-3. Grupo Mundi-Prensa, Madrid

Metodología

Aclaraciones

Se usará la plataforma Moodle de la UCO como vía de intercambio de información entre profesor y alumno, tanto para poner a disposición del alumno material de trabajo como para entrega de los trabajos al profesor. En esta plataforma se subirá el programa de la materia, ejercicios, enlaces con páginas web de consultas de interés, referencias bibliográficas y otros documentos de interés para el alumno. Asimismo, se establecerán las actividades que el alumno haya de realizar personalmente

fuera del horario fijado para la materia.

Para los alumnos a tiempo parcial un porcentaje de las actividades presenciales se pueden sustituir por análisis de documentos en casa.

Actividades presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	2
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	12
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	16
Total horas:	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	15
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	55
Total horas:	70

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CG1 Hablar bien en público.
- CG2 Que los estudiantes adquieran la capacidad de crítica y autocrítica
- CG3 Que los estudiantes sean capaces de buscar y recopilar información de un tema de interés proveniente de fuentes diversas.
- CG4 Que los estudiantes sean competentes para analizar, sintetizar y gestionar la información y documentos disponibles de forma eficaz, incluyendo la capacidad de interpretar, evaluar y emitir un juicio razonado
- CG5 Que los estudiantes adquieran la capacidad de trabajar en equipo, fomentando el intercambio de ideas, compartiendo el conocimiento y generando nuevas metas y modelos de trabajo colaborativo
- CG6 Que los estudiantes tengan la capacidad de organización y planificación
- CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

- CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
- CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
- CT1 Que los estudiantes demuestren la capacidad de concebir, diseñar, y desarrollar un proyecto integral de investigación, con suficiente solvencia técnica y seriedad académica.
- CT2 Que sean capaces de fomentar, en contextos académicos y profesionales, el avance tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.
- CT3 Fomentar en los estudiantes las siguientes capacidades y habilidades: análisis y síntesis, organización y planificación, comunicación oral y escrita, resolución de problemas, toma de decisiones, trabajo en equipo, razonamiento crítico, aprendizaje autónomo, creatividad, capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica, uso de Internet como medio de comunicación y como fuente de información.
- CE11 Describir e identificar los principios básicos del análisis sensorial
- CE12 Iniciación en las técnicas de cata de alimentos

Métodos e instrumentos de evaluación

Instrumentos	Porcentaje
Examen	50%
Lista de control de asistencia	10%
Producciones elaboradas por el estudiantado	40%

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

Un curso académico

Aclaraciones:

Para superar la asignatura es necesario obtener una calificación mínima de 5 en el examen

Objetivos de desarrollo sostenible

Fin de la pobreza
Salud y bienestar
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Paz, justicia e instituciones sólidas

Otro profesorado

Nombre: RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: EDIFICIO DARWIN-CAMPUS DE RABANALES

E-Mail: bt2rupem@uco.es

Teléfono: 957212102

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.

El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
