



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE VETERINARIA  
**GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA  
DE LOS ALIMENTOS**

CURSO 2024/25

**ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS****Datos de la asignatura**

---

**Denominación:** ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS**Código:** 102297**Plan de estudios:** GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**Curso:** 4**Materia:****Carácter:** OPTATIVA**Duración:****Créditos ECTS:** 3.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 45**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>**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**

---

- Vocabulario sensorial según normativa ISO
- Atributos sensoriales, vocabulario específico, metodología y fichas de cata de diferentes alimentos.
- Catas dirigidas de diferentes alimentos.

**Conocimientos previos necesarios**

---

**Requisitos previos establecidos en el plan de estudios**

Ninguno

**Recomendaciones**

Ninguna recomendación específica.

**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. La apariencia de los alimentos. El sentido de la vista. Los atributos de apariencia: propiedades ópticas, propiedades físicas y modo de presentación. Terminología UNE-ISO 5492.

Tema 3. La textura de los alimentos. Los sentidos del tacto y del oído. Los atributos de textura:

propiedades mecánicas, propiedades geométricas y propiedades de composición. Terminología UNE-ISO 5492.

Tema 4. El flavor de los alimentos. Los sentidos del olfato y del gusto. Los atributos de flavor: olor y aroma, los sabores básicos y otras sensaciones químicas. Terminología UNE-ISO 5492.

Tema 5. Análisis sensorial del aceite de oliva virgen. Fundamento. Importancia como parámetro de calidad. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Método oficial. Hoja de perfil.

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

Tema 7. Análisis sensorial de quesos artesanos andaluces. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.

Tema 8. Análisis sensorial de jamón. Fundamento. Atributos sensoriales. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata

## 2. Contenidos prácticos

- Pruebas prácticas para el aprendizaje del vocabulario sensorial: tiras de color, escalas de textura, reconocimiento

de olores, reconocimiento de sabores básicos y reconocimientos de sensaciones trigeminales

- Catas dirigidas de diferentes alimentos: aceite de oliva, aceitunas de mesa, quesos Artesanos Andaluces y jamón

curado

## Bibliografía

---

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

Acribia, S.A.

AENOR (Asociación Española de Normalización y certificación) (2010) "Análisis sensoria. Normas UNE". 2º

Edición. Madrid.

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, 2º Edición

Chamorro, C y Losada M. (2002). El análisis sensorial de los quesos. Mundi-Prensa-A.M.V, ed.

Galán Soldevilla, H., Ruiz Pérez-Cacho, P. y León Crespo, F. (2000). Atributos sensoriales de alimentos: la

apariciencia, la textura y el flavor de los alimentos. Planta Piloto de Tecnología de Alimentos. Universidad de

Córdoba.

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

Sevilla

Navarro García, L. (2009). Patrimonio quesero Andaluz. Editorial Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla

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

## Metodología

---

### Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

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.

### Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Los alumnos a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales realizarán diferentes trabajos en casa relacionados con el contenido de la asignatura

En el caso de estudiantes con discapacidad o con necesidades educativas especiales, se seguirán las recomendaciones proporcionadas por el Servicio de atención a la diversidad de la UCO

### Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
<i>Actividades de acción tutorial</i>	2	2
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	12	12
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	12	12
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	4	4
<b>Total horas:</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

### Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	35
<b>Total horas:</b>	<b>45</b>

## Resultados del proceso de aprendizaje

---

### Conocimientos, competencias y habilidades

- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CU3 Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
- CG1 Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar.
- CG2 Capacidad de resolver problemas
- CG3 Capacidad de trabajar en equipo.
- CG4 Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CG10 Haber desarrollado la motivación por la calidad.
- CG11 Capacidad de organización y planificación.
- CE3 Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen unas condiciones óptimas para el consumo humano.
- CE11 Comprender y valorar que la alimentación es uno de los pilares básicos de la identidad cultural de una sociedad.
- CE15 Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

### Métodos e instrumentos de evaluación

---

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB2	X	X	X
CB3	X	X	X
CB4	X	X	X
CE11	X	X	X
CE15			X

Competencias	Examen	Lista de control de asistencia	Producciones elaboradas por el estudiantado
CE3	X	X	X
CG1	X	X	X
CG10	X	X	X
CG11	X	X	X
CG2	X	X	X
CG3		X	X
CG4		X	X
CU3	X	X	X
<b>Total (100%)</b>	<b>50%</b>	<b>10%</b>	<b>40%</b>
<b>Nota mínima (*)</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

(\*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

#### **Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:**

##### **Método de valoración de la asistencia:**

Un 10% de la calificación final. El alumno debe realizar como mínimo el 80% de las prácticas de la asignatura

##### **Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:**

- La validez de informes/memorias de prácticas se mantiene hasta que la asignatura sea superada.
- La validez del examen se mantiene hasta que la asignatura sea superada.

#### **Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:**

- Obtener una calificación mínima de aprobado (5,0) en el examen final escrito
- En el caso de los alumnos con necesidades educativas especiales, se seguirán las directrices aportadas por el servicio de Atención a la Diversidad de ls UCO.

#### **Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:**

- La evaluación de la convocatoria extraordinaria requiere tener superado la parte prácticas (banco de recursos e informes/memoria) y el examen correspondiente.
- En el caso de la convocatoria extraordinaria de finalización de estudios solo se requiere superar el examen.

**Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:**

*Calificación de sobresaliente en el examen final*

**Objetivos de desarrollo sostenible**

---

Fin de la pobreza  
Hambre cero  
Salud y bienestar  
Industria, innovación e infraestructura  
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).*

---