FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 33992
Nombre: Análisis sensorial
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 4,5
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Análisis sensorial	OPTATIVA

COORDINACIÓN

ESCRIVA LOPEZ CONSUELO

RESUMEN

"Análisis sensorial" es una asignatura optativa del cuarto curso del Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, que se imparte en la Facultat de Farmàcia i Ciències de la Alimentació de la Universitat de València. Esta asignatura comprende un total de 4,5 créditos ECTS y se impartirá en el primer cuatrimestre del curso.
La sensorialidad es una ciencia de gran relevancia en el campo de la Ciencia y la Tecnología de los alimentos. El estudio del análisis sensorial nos permite conocer cómo evaluar las características de un alimento a través de los sentidos (vista, tacto, olfato, oído y gusto), proporcionando además información sobre cómo será percibido por los consumidores. A través de esta asignatura se darán los conceptos básicos sobre aspectos fundamentales del análisis sensorial, se estudiarán los mecanismos fisiológicos implicados, definiciones, entre otros y se buscará valorar su importancia como parámetro de calidad en alimentos. Se estudiarán también las condiciones normalizadas para la realización de las pruebas sensoriales, así como los tipos de pruebas que existen, lo que permitirá al alumno conocer una importante herramienta de evaluación de la calidad de los alimentos.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL
Definición
Campos de aplicación.
Evolución històrica de la disciplina.
Áreas relacionadas.

2. MEDIDAS SENSORIALES E INSTRUMENTALES.
Medidas instrumentales de laboratorio.
Instrumentos novedosos en sensorialidad.
3. SENTIDOS HUMANOS Y PERCEPCIÓN SENSORIAL
La vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído.
Las propiedades sensoriales.
Los sentidos, estímulos y sensaciones.
Umbrales sensoriales.
Cálculo de umbrales individuales y colectivos.
4. ALIMENTOS CON MENSAJE. NEUROGASTRONOMÍA
Percepción del consumidor.
Motivación en la elección y sensación.
Fenómenos de adaptación y enmascaramiento.
Factores que influyen en la respuesta sensorial.
Leyes psicofísicas.
5. MICROORGANISMOS Y NUEVOS ALIMENTOS PARA LA SENSORIALIDAD
Microorganismos relacionados con las características sensoriales en productos específicos.
Nuevos alimentos en el mercado ¿cómo los percibimos?
6. REGULACIÓN I NORMALITZACIÓN. LEGISLACIÓN.
La Sala de catas.
Requisitos ambientales.
Cabinas de degustación.
Utensilios normalizados.
7. PRUEBAS SENSORIALES
Esquema general.
Planteamiento de la prueba sensorial: objetivo y características de las muestras.
Planificación del ensayo sensorial.
Realización del ensayo.

8. TIPOS DE PANELES.
El panel de catadores: reclutamiento, entrenamiento, validación y mantenimiento.
Fichas Normalizadas.
9. PROCESADO DE LOS RESULTADOS
Introducción a la estadística para el análisis sensorial.
Test de hipótesis.
Test binomial.
Tipo de pruebas.
Prueba de la ANOVA.
Elaboración de informes.

PRÁCTICAS DE LABORATORIO.

Las prácticas se realizarán tanto en el laboratorio de catas como en el Aula, en los que los estudiantes podrán ampliar y poner en práctica los conocimientos teóricos.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	1,00
Teoría	25,00
Seminario	2,00
Laboratorio	15,00
Total horas	**43,00**

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	0,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	**0,00**

METODOLOGÍA DOCENTE

La docencia se basa en el estudio individual de los temas que se verán reforzados con la organización de **tutorías.** Previamente a la fecha indicada de las tutorías, el estudiante ha de haber preparado las actividades propuestas que reforzaran el aprendizaje de aspectos concretos del programa. Las clases se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

Las **prácticas de laboratorio** se plantean para favorecer la relación entre los conocimientos teóricos y su aplicación a la práctica. Se repartirá un cuadernillo de prácticas con el material necesario y el desarrollo de cada una de las prácticas perfectamente organizada. El profesor supervisará las prácticas, atenderá las dudas en la realización de las mismas y orientará en la forma de realizar los informes, organizar resultados y establecer conclusiones. Al finalizar las prácticas, el profesor planteará una serie de cuestiones que el alumno deberá contestar como preparación para las preguntas del examen escrito.

Se realizarán **seminarios coordinados** sobre temas propuestos por el profesor y relacionados con la asignatura. La elaboración del seminario será supervisada por el profesor. Los trabajos se presentarán por escrito y serán expuestos por los estudiantes.

Durante las clases teóricas y prácticas se indicarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), así como en las propuestas de temas para los seminarios coordinados. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS.

EVALUACIÓN

1. Realización de una **prueba escrita** para evaluar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (prueba teoría) (60%).

2. Realización de una prueba escrita para evaluar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos prácticos establecidos para la materia (prueba de la parte práctica) (20%).

3. Realización, presentación y defensa de informes relacionados con los contenidos explicados y discutidos en el aula relacionados con una de las asignaturas cursadas en el semestre (seminarios coordinados). Se valorará el trabajo escrito así como el nivel de comprensión de los contenidos y las habilidades para su exposición, defensa y discusión (10%).

4. Tutorías de grupo. Evaluación del trabajo realizado durante las tutorías, la capacidad para resolver las actividades propuestas y el grado de participación del estudiante (10%).

La asistencia a prácticas, tutorias y seminarios **es obligatoria** para superar la asignatura. No es obligatoria para los alumnos repetidores durante los dos cursos posteriores a su realización.

Para superar la asignatura se deberá obtener un mínimo de 4.5 sobre 10 tanto en la prueba escrita de teoría como en la prueba escrita de prácticas y que la nota promedio ponderada sobre 10 entre ambas pruebas sea de 5.0 o superior
Para la obtención de la matrícula de honor es un criterio preferente superar la asignatura en su primera convocatoria y sólo se podrá obtener a partir de una calificación de 9,0 en la prueba escrita.

La copia o plagio manifiesto de cualquier tarea que forme parte de la evaluación supondrá la imposibilidad de superar la asignatura, sometiéndose seguidamente a los procedimientos disciplinarios oportunos. Téngase en cuenta que, de acuerdo con el artículo 13. d) del Estatuto del Estudiante Universitario (RD 1791/2010, de 30 de diciembre), es deber de un estudiante abstenerse en la utilización o cooperación en procedimientos fraudulentos en las pruebas de evaluación, en los trabajos que se realicen o en documentos oficiales de launiversidad. Ante prácticas fraudulentas se procederá según lo determinado por el "Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf.
/span>

BIBLIOGRAFÍA

- "Sensory Analysis". UNE Standards. AENOR Editions. ISBN: 978-84-8143-705-8
- "Sensory Analysis in Food Quality Development and Control". R. P. Carpenter, D. H. Lyon and T. A. Hasdell. Editorial Acribia.
- "Sensory Analysis of Foods. Methods and Applications". F. C. Ibáñez, Y. Barcina. Springer.
- "Introduction to the Sensory Analysis of Foods". J. Sancho, E. Bota, J. J. de Castro. Edicions Universitat de Barcelona.
- "Sensory Evaluation Techniques". M. Meilgaard, G. V. Civille, B. T. Carr. CRC Press.
- "The Sensory Evaluation of Foods in Theory and Practice". Antonio Anzaldúa-Morales. Editorial Acribia, S.A.

- Institute of Food Science Research (CIAL), CSIC-UAM Joint Institute
- "Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food". Food Research Institute, Canadian Department of Agriculture, Ottawa. Larmond, E. (1977).
- "Basic Sensory Methods for Food Evaluation". B. M. Watts, G. L. Ylimaki, L. E. Jeffery, L. G. Elías.
- "Sensory Analysis of Foods". G. A. Cordero-Bueso (Coordinator), 2017. Antonio Madrid Vicente, Editor.

- "Sensory Analysis, 2010". AENOR (Spanish Association for Standardization and Certification).
- "Sensory Analysis of Food Products". J. Briz Escribano, R. García Faure, 2002. Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.