



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36379
Nombre: Sensorialidad
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

| Titulación | Centro | Curso | Periodo |
|--|--|-------|---------------------|
| 1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas | Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació | 3 | Primer cuatrimestre |

MATERIAS

| Titulación | Materia | Carácter |
|--|---------------|-------------|
| 1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas | Sensorialidad | OBLIGATORIA |

COORDINACIÓN

SOLER QUILES CARLA MARIA

ESCRIVA LOPEZ CONSUELO

RESUMEN

La asignatura "Sensorialidad" es una asignatura obligatoria de tercer curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se impartirán en el primer cuatrimestre.

Con esta asignatura se pretende que el alumno sea capaz de llevar a cabo una cata de cualquier alimento. Para ello, se darán los conceptos básicos sobre aspectos fundamentales del análisis sensorial, como los mecanismos fisiológicos implicados, definiciones, entre otros, así como entender su importancia como parámetro de calidad en alimentos. Además se estudiarán las condiciones normalizadas para la realización de las pruebas y los tipos de pruebas que existen y cuál es la adecuada dependiendo de la finalidad que se quiera conseguir, para lo que se analizarán las pruebas sensoriales más utilizadas.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

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



OTROS TIPOS DE REQUISITOS

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

Adquirir habilidades de análisis e interpretación de resultados de evaluación sensorial y la aplicación del análisis estadístico adecuado a cada diseño experimental.

Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.

Conocer los conceptos generales y fundamentos teóricos del análisis sensorial de alimentos y entender los aspectos básicos de la percepción sensorial, tales como la fisiología de los sentidos y propiedades sensoriales de los alimentos.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

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.

Ser capaz de construir un texto escrito comprensible y organizado.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS



1. INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

Definición.
Campos de aplicación.
Evolución histórica de la disciplina.
Áreas relacionadas.
Medidas sensoriales e instrumentales.

2. SENTIDOS HUMANOS Y PERCEPCIÓN SENSORIAL

La vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído.
Las propiedades sensoriales.
La percepción gustativa.
El estímulo gustativo.
La percepción sensorial.
Los sentidos, los estímulos y las sensaciones.
Umbrales sensoriales.
Cálculo de umbrales individuales y colectivos.
Mejor Estimación del Umbral (BET).

3. REGULACIÓN Y NORMALIZACIÓN

La Sala de Cata.
Requisitos ambientales.
Cabinas de degustación.
Utensilios para pruebas sensoriales.
Material desechable.
Utensilios normalizados.

4. METODOLOGÍA DE LA DEGUSTACIÓN

Metodología de la degustación

5. PRUEBAS SENSORIALES

Esquema general.
Planteamiento de la prueba sensorial: objetivo y características de las muestras.
Planificación del ensayo sensorial.
Realización del ensayo.
Empleo de muestras de referencia.
Errores más frecuentes en las respuestas sensoriales.



6. TIPOS DE PANELES

El panel de catadores: reclutamiento, entrenamiento, validación y mantenimiento.
Fichas Normalizadas.
Degustación a ciegas.

7. PROCESADO DE LOS RESULTADOS

Introducción a la estadística para el análisis sensorial.
Test de hipótesis.
Test binomial.
Tipos de pruebas. ANOVA.
Elaboración de informes.

8. ALIMENTOS CON MENSAJE. NEUROGASTRONOMIA

Percepción del consumidor.
Motivación en la elección y sensación.
Fenómenos de adaptación y enmascaramiento.
Factores que influyen en la respuesta sensorial.
Leyes psicofísicas.

9. MICROORGANISMOS

Microorganismos relacionados con las características sensoriales en productos específicos.

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

| Actividad | Horas |
|--------------------|--------------|
| Teoría | 30,00 |
| Otras actividades | 15,00 |
| Laboratorio | 15,00 |
| Total horas | 60,00 |

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 | 90,00 |
| Preparación de actividades de evaluación | 0,00 |
| Resolución de casos prácticos | 0,00 |
| Total horas | 90,00 |

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la **docencia teórica** se basará en la impartición de lecciones magistrales junto con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las **clases** se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

Las **prácticas** se realizarán en un laboratorio, en el que los estudiantes pueden ampliar y poner en práctica los conocimientos teóricos. Se repartirá un cuadernillo de prácticas con el material necesario y el desarrollo de cada una de las prácticas perfectamente organizado. El profesor supervisará la práctica, atenderá las dudas en la realización de las mismas y orientará en la manera de realizar los informes, organizar resultados y establecer conclusiones. Al finalizar las prácticas, el profesor repartirá una serie de cuestiones que el alumno deberá desarrollar y entregar al profesor en un plazo de tiempo determinado.

En **las clases prácticas de aula** se llevará a cabo la resolución de problemas y casos.

Los **seminarios** serán utilizados para potenciar el trabajo en grupo y mejorar la presentación oral, mediante la realización de trabajos teóricos o prácticos que complementen la formación que se va adquiriendo en las clases, y también para realizar otra serie de actividades complementarias de tipo variado.

Se programarán **visitas a centros** de interés para la asignatura. El objetivo será mostrar in situ el día a día, funcionamiento e instalaciones de una empresa para aplicar los conocimientos teóricos. La asistencia es obligatoria e imprescindible para poder presentarse al examen teórico/práctico de la asignatura. Al finalizar las visitas, se entregará un informe al profesor.

EVALUACIÓN

Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos mínimos teóricos establecidos para la materia (60%). La prueba escrita incluirá preguntas de las clases magistrales y clases prácticas. Será necesario obtener una nota mínima de 5,0 tanto en el examen de teoría como en el de prácticas para aprobar la asignatura. En el caso de realizarse trabajos voluntarios en la asignatura, éstos podrán añadirse a la nota del examen, a partir de una nota de 4,5.

Los seminarios se evaluarán con la realización, presentación y defensa de informes individuales y colectivos sobre temas propuestos, explicados y discutidos en el aula durante las clases magistrales, clases prácticas de aula, seminarios o las visitas. Se valorarán el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición, defensa y discusión (10%)

La evaluación del trabajo de laboratorio mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de problemas experimentales y la habilidad para realizar informes bien



detallados y organizados de los resultados experimentales. La prueba escrita incluirá preguntas sobre prácticas (30%)

La asistencia a prácticas, visitas y seminarios es obligatoria para superar la asignatura. La no asistencia a alguna o al total de las visitas, prácticas de laboratorio y/o seminarios imposibilitará al alumno para la realización de la prueba escrita final, y la asignatura resultará suspendida. En este caso, el alumno tendrá la posibilidad de realizar la prueba escrita en la 2ª convocatoria del curso, aunque la nota final no podrá superar el aprobado. No es obligatoria por los alumnos repetidores.

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 la universidad.

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>

BIBLIOGRAFÍA

- F.C. Ibáñez y Y Barcina, 2001, Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones, Springer-Verlag
- G.A. Cordero-Bueso (Coordinador) 2017 Análisis sensorial de los alimentos. Antonio Madrid Vicente, Editor.
- AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación), Análisis sensorial, 2010,
- J. Briz Escribano, R. Garcia Faure, 2002, Análisis Sensorial de Productos Alimentarios. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN