

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 36379
Nom: Sensorialitat
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Primer quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Sensorialitat	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

SOLER QUILES CARLA MARIA

ESCRIVA LOPEZ CONSUELO

RESUM

L'assignatura "Sensorialitat" és una assignatura obligatòria de tercer curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'impartiran en el primer quadrimestre.

Amb aquesta assignatura es pretén que l'alumne siga capaç de dur a terme un tast de qualsevol aliment. Per a això, es donaran els conceptes bàsics sobre aspectes fonamentals de l'anàlisi sensorial, com els mecanismes fisiològics implicats, definicions, entre altres, així com entendre la seva importància com paràmetre de qualitat en aliments. A més s'estudiaran les condicions normalitzades per a la realització de les proves i els tipus de proves que existeixen i quina es l'adequada depenen de la finalitat que es vullga aconseguir, per al que s'analitzaran les proves sensorials més utilitzades.

Finalment, una vegada realitzada la prova, s'obté una gran quantitat de dades que s'explicarà com processar-les i ens donaran les eines per poder elaborar informes raonats a partir d'aquestes dades.

de qualitat en aliments. A més s'estudiaran les condicions normalitzades per a la realització de les proves i els tipus de proves que existeixen i quina es l'adequada depenen de la finalitat que es vullga aconseguir,



per al que s'analitzaran les proves sensorials mes utilitzades.

CONEXIMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

-

Adquirir habilitats d'anàlisi i interpretació de resultats d'avaluació sensorial i l'aplicació de l'anàlisi estadística adequat a cada disseny experimental.

Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.

Conèixer els conceptes generals i fonaments teòrics de l'anàlisi sensorial d'aliments i entendre els aspectes bàsics de la percepció sensorial, tals com la fisiologia dels sentits i propietats sensorials dels aliments.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

Que els estudiants puguem transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreglar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

Ser capaç de construir un text escrit comprensible i organitzat.



Ser capaç de realitzar les aproximacions requerides amb l'objecte de reduir un problema fins a un nivell manejable.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. INTRODUCCIÓ A L'ANÀLISI SENSORIAL

Definició.

Camps d'aplicació.

Evolució històrica de la disciplina.

Àrees relacionades.

Mesures sensorials i instrumentals.

2. SENTITS HUMANS I PERCEPCIÓ SENSORIAL

La vista, l'olfacte, el gust, el tacte i l'oïda.

Les propietats sensorials.

La percepció gustativa.

L'estímul gustatiu.

La percepció sensorial.

Els sentits, els estímuls i les sensacions.

Llindars sensorials.

Càlcul de llindars individuals i col·lectius.

Millor Estimació del Llindar (BET).

3. REGULACIÓ I NORMALITZACIÓ

La Sala de Tast.

Requisits ambientals.



Cabines de degustació.
Estris per a proves sensorials.
Material d'un sol ús.
Estris normalitzats.

4. METODOLOGIA DE LA DEGUSTACIÓ

Metodologia de la degustació

5. PROVES SENSORIALS

Esquema general.
Plantejament de la prova sensorial: objectiu i característiques de les mostres.
Planificació de l'assaig sensorial.
Realització de l'assaig.
Ocupació de mostres de referència.
Errors més freqüents en les respostes sensorials.

6. TIPUS DE PANELLS

El panell de tastadors: reclutament, entrenament, validació i manteniment.
Fitxes Normalitzades.
Degustació a cegues.

7. PROCESSAT DELS RESULTATS

Introducció a l'estadística per a l'anàlisi sensorial.
Test d'hipòtesis.
Test binomial.
Tipus de proves. ANOVA.
Elaboració d'informes.



8. ALIMENTS AMB MISSATGE. NEUROGASTRONOMIA

Percepció del consumidor.
Motivació en l'elecció i sensació.
Fenòmens d'adaptació i emmascarament.
Factors que influeixen en la resposta sensorial.
Lleis psicofísiques.

9. MICROORGANISMES

Microorganismes relacionats amb les característiques sensorials en productes específics.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	30,00
Laboratori	15,00
Altres activitats	15,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	0,00
Preparació de classes	90,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la **docència teòrica** es basarà en la impartició de lliçons magistrals juntament amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius. Les classes s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material en l'aula virtual.

Les **pràctiques** es realitzaran en un laboratori, en el qual els estudiants poden ampliar i posar en pràctica



els coneixements teòrics. Es repartirà un quadernet de pràctiques amb el material necessari i el desenvolupament de cadascuna de les pràctiques perfectament organitzat. El professor supervisarà la pràctica, atindrà els dubtes en la realització de les mateixes i orientarà en la manera de realitzar els informes, organitzar resultats i establir conclusions. Al finalitzar les pràctiques, el professor repartirà una serie de qüestions que l'alumne haurà de contestar i entregar al professor en un termini de temps determinat.

En **les classes pràctiques d'aula** es durà a terme la resolució de problemes i casos.

Els **seminaris** seran emprats per potenciar el treball en grup i millorar la presentació oral, mitjançant la realització de treballs teòrics o pràctics que complementin la formació que es va adquirint a les classes, i també per realitzar una altra sèrie d'activitats complementàries de tipus variats.

Es programaran **visites a centres** d'interès per l'assignatura. L'objectiu es mostrar in situ el dia a dia, funcionament i instal·lacions d'una empresa per aplicar els coneixements teòrics. "L'assistència és obligatòria i imprescindible per a poder presentar-se a l'examen teòric/pràctic de l'assignatura". Al finalitzar les visites, s'entregarà un informe al professor.

AVALUACIÓ

Realització d'una **prova escrita** per a garantir el coneixement i comprensió dels continguts mínims teòrics establerts per a la matèria (60%). La prova escrita inclourà preguntes de les classes magistrals i classes pràctiques. Serà necessari adquirir 5,0 punts tant a l'examen de teoria com al de pràctiques per superar l'assignatura. En el cas de realitzar-se treballs voluntaris a l'assignatura, es podran afegir a la nota de l'examen, a partir d'una nota de 4,5.

Els seminaris s'avaluaran amb la realització, presentació i defensa d'informes individuals i col·lectius sobre temes proposats, explicats i discutits en l'aula durant les classes magistrals, classes pràctiques d'aula, seminaris o les visites. Es valoraran el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seua exposició, defensa i discussió (10%).

Avaluació del treball de laboratori mitjançant supervisió de la labor realitzada en el mateix, la capacitat per a la resolució de problemes experimentals i l'habilitat per a realitzar informes ben detallats i organitzats dels resultats experimentals. La prova escrita inclourà preguntes sobre pràctiques (30%).

L'assistència a pràctiques, visites i seminaris es obligatòria per a superar l'assignatura. La no-assistència a alguna o el total de les visites, pràctiques de laboratori i/o seminaris impossibilitarà l'alumne per a la realització de la prova escrita final, i l'assignatura resultarà suspesa. En aquest cas, l'alumne tindrà la possibilitat de realitzar la prova escrita a la 2 a convocatòria del curs, encara que la nota final no podrà superar l'aprovat. No és obligatòria pels alumnes repetidors.

La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre),



és deure un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat.

Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons allò establert pel "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf>

BIBLIOGRAFIA

- 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