

Plan 72 Ing.Tec.Agrí-c.Esp Ind Agr y Aliment

Asignatura 17609 ANALISIS SENSORIAL

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

PROGRAMA DE TEORÍA:*

Tema 1. Introducción. Objetivos del análisis sensorial.

Tema 2. La percepción. Modalidades sensoriales. Etapas fisiológicas de la percepción. Sensaciones y percepción. Cómo medir la percepción. Neurología y psicofisiología. Hedonismo. Condicionamiento de la respuesta hedónica.

Tema 3. El Olfato. Introducción ¿Cómo es este sentido? Estructura del sistema olfativo y funcionamiento de la capacidad olfativa. Razones de por qué el hombre es menos sensible que otros animales.

Tema 4. El gusto. Estructura del sistema del gusto. Receptores del gusto. Papilas gustativas. Factores que afectan a la ingesta del alimento.

Tema 5. La vista. Receptores. Agudeza visual. Color. Factores que afectan a la percepción del color.

Tema 6. Los sentidos somáticos. Tipos de capas en la piel, Sentidos cutáneos. Sensación táctica. Grupos de receptores. Sensación dolorosa. Percepción del dolor.

Tema 7. Condiciones de realización de las pruebas sensoriales. Tipos de errores al realizar la prueba sensorial.

Presentación de muestras. Casos especiales. Tipos de técnicas.

Tema 8. Propiedades sensoriales de los alimentos. Color. Olor. Gusto. Textura: comportamiento mecánico, atributos geométricos y atributos de composición.

Tema 9. Los jueces del análisis sensorial. Tipos de jueces: jueces consumidores. Jueces entrenados. Jueces semientrenados. Jueces expertos. Organizar un grupo de jueces entrenados: Selección preliminar. Selección. Control de selección. Entrenamiento. Control de entrenamiento. Pruebas.

Tema 10. Pruebas sensoriales: Pruebas afectivas: pruebas de preferencia. Pruebas para medir el grado de satisfacción. Pruebas de aceptación. Prueba discriminativas: P. Comparación apareada simple. P. Triangulares. P. Duo-trío. P.A o no a. P. Comparaciones múltiples. P. Ordenamiento. Pruebas descriptivas: P. Escalares no estructuradas. P. De escalares de intervalos. P. De escalas estándar. Perfiles sensoriales. Relaciones psicofísicas

Tema 11. Análisis sensorial de alimentos: metodología de trabajo. Sector hortofrutícola. Vinos. Productos lácteos.

Productos cárnicos y pescados.

PROGRAMA DE PRÁCTICAS:*

1. Identificación de sabores elementales.

2. Descripción de sensaciones olfativas.

3. Descripción de texturas.

4. Medición de umbrales de sabor.

5. Pruebas de apareamiento.

6. Prueba triangular.

7. Pruebas descriptivas estructuradas.

8. Estudio comparativo de perfiles sensoriales.

9. Prueba descriptiva de un alimento.

Objetivos

Conocer la percepción y los mecanismos de respuesta de los seres humanos frente a los estímulos generados por la ingesta de alimentos. Definir el tipo de entrenamiento que deben tener los jueces de análisis sensorial en función del tipo de estudio que se realice. Conocer las pruebas sensoriales que se pueden realizar y su método de cuantificación. Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a alimentos o aromas.

Programa de Teoría

Tema 1. Introducción. Objetivos del análisis sensorial.

Tema 2. La percepción. Modalidades sensoriales. Etapas fisiológicas de la percepción. Sensaciones y percepción. Cómo medir la percepción. Neurología y psicofisiología. Hedonismo. Condicionamiento de la respuesta hedónica.

Tema 3. El Olfato. Introducción ¿Cómo es este sentido? Estructura del sistema olfativo y funcionamiento de la capacidad olfativa. Razones de por qué el hombre es menos sensible que otros animales.

Tema 4. El gusto. Estructura del sistema del gusto. Receptores del gusto. Papilas gustativas. Factores que afectan a la ingesta del alimento.

Tema 5. La vista. Receptores. Agudeza visual. Color. Factores que afectan a la percepción del color.

Tema 6. Los sentidos somáticos. Tipos de capas en la piel, Sentidos cutáneos. Sensación táctica. Grupos de receptores. Sensación dolorosa. Percepción del dolor.

Tema 7. Condiciones de realización de las pruebas sensoriales. Tipos de errores al realizar la prueba sensorial. Presentación de muestras. Casos especiales. Tipos de técnicas.

Tema 8. Propiedades sensoriales de los alimentos. Color. Olor. Gusto. Textura: comportamiento mecánico, atributos geométricos y atributos de composición.

Tema 9. Los jueces del análisis sensorial. Tipos de jueces: jueces consumidores. Jueces entrenados. Jueces semientrenados. Jueces expertos. Organizar un grupo de jueces entrenados: Selección preliminar. Selección. Control de selección. Entrenamiento. Control de entrenamiento. Pruebas.

Tema 10. Pruebas sensoriales: Pruebas afectivas: pruebas de preferencia. Pruebas para medir el grado de satisfacción. Pruebas de aceptación. Prueba discriminativas: P. Comparación apareada simple. P. Triangulares. P. Duo-trio. P.A o no a. P. Comparaciones múltiples. P. Ordenamiento. Pruebas descriptivas: P. Escalares no estructuradas. P. De escalares de intervalos. P. De escalas estándar. Perfiles sensoriales. Relaciones psicofísicas

Tema 11. Análisis sensorial de alimentos: metodología de trabajo. Sector hortofrutícola. Vinos. Productos lácteos. Productos cárnicos y pescados.

Programa Práctico

1. Identificación de sabores elementales. 2. Descripción de sensaciones olfativas. 3. Descripción de texturas. 4. Medición de umbrales de sabor. 5. Pruebas de apareamiento. 6. Prueba triangular. 7. Pruebas descriptivas estructuradas. 8. Estudio comparativo de perfiles sensoriales. 9. Prueba descriptiva de un alimento.

Evaluación

Examen final escrito.

Bibliografía
