

Plan 370 MÁSTER EN CALIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS

Asignatura 51345 PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS. ANALISIS SENSORIAL

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

4 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

Competencias generales:

G1. Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y de resolver problemas relacionados con la calidad, el desarrollo y la innovación de alimentos en un entorno en constante renovación y con demandas de calidad cada vez más altas, como el actual, desde una óptica multidisciplinar.

G2. Integrar conocimientos y utilizarlos para elaborar propuestas y formular juicios en el ámbito alimentario a partir de una información incompleta o limitada en función de criterios, de normas externas o de reflexiones personales, que incluyan las responsabilidades sociales y éticas.

G3. Saber comunicar y defender, oralmente y por escrito, conclusiones y las razones últimas que las sustentan, a públicos especializados y no especializados de forma ordenada, clara, concisa y sin ambigüedades.

G5. Ser capaz de trabajar en equipo, demostrando habilidad para coordinar personas y tareas concretas y contribuir con profesionalidad al buen funcionamiento y organización del grupo sobre la base del respeto mutuo.

G8. Ser capaz de organizar y planificar el trabajo propio y el ajeno, así como los recursos disponibles, demostrando capacidad para tomar decisiones y resolver las dificultades que aparezcan.

Competencias específicas:

E3. Ser capaz de seleccionar y aplicar las técnicas de análisis microbiológicos, químicos, físicos y sensoriales adecuados para la evaluación de la calidad y el desarrollo de alimentos.

E4. Saber analizar e interpretar los resultados de análisis microbiológicos, químicos, físicos y sensoriales y extraer las conclusiones e implicaciones oportunas sobre los métodos de procesado.

E5. Ser capaz de innovar en los métodos de análisis existentes para responder a las nuevas necesidades y requisitos de calidad.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

1. Conocer las propiedades físicas de los alimentos y sus métodos de medida.
2. Conocer la relación que existe entre las características físicas, químicas y organolépticas de los alimentos.
3. Diseñar las diferentes pruebas sensoriales en función de los objetivos propuestos.
4. Conocer la correlación entre las diferentes propiedades físicas y sensoriales de los alimentos.
5. Elaborar informes finales a partir del análisis de datos sensoriales e instrumentales.

Contenidos

Bloque I: Propiedades físicas de los alimentos

Tema 1. Propiedades morfogeométricas

Tema 2. El agua de los alimentos

Tema 3. Comportamiento reológico de fluidos

Tema 4. Textura de sólidos y semisólidos

Tema 5. Propiedades ópticas: color

Bloque II: Análisis sensorial

Tema 6. Introducción a las características sensoriales de los alimentos.

Tema 7. Principios de la evaluación sensorial.
Tema 8. Clasificación de pruebas. Métodos normalizados de análisis sensorial.
Tema 9. Estudios de consumidores.
Tema 10. Análisis e interpretación de datos.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Presentaciones de contenidos teóricos.
- Prácticas de aula y de laboratorio.

Criterios y sistemas de evaluación

La calificación final se establecerá entre 0 y 10 y su valor se obtendrá teniendo en cuenta las siguientes contribuciones:

Bloque I. Propiedades físicas de los alimentos

Este bloque contribuirá al 60% de la nota final que se distribuirá de la siguiente manera: 40% memoria de prácticas y 60% examen (cuestiones que demuestren que se ha comprendido los conceptos teóricos y que se han aprovechado las sesiones prácticas). Habrá que tener aprobado el examen para promediar.

Bloque II. Análisis sensorial

Este bloque contribuirá al 40% de la nota final de la asignatura que se distribuirá de la siguiente manera: 40% prácticas (20% prácticas de laboratorio + 20% prácticas de aula) y 60% examen (4 preguntas cortas).

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

- Pizarra electrónica
- Presentaciones en diversos formatos (powerpoint, pdf, word, excel, video...)
- Plataforma Moodle
- Textos, prácticas y artículos proporcionados en clase o a través de Moodle
- Bibliografía recomendada (básica y complementaria)
- Apoyo tutorial

Calendario y horario

Período 3: 24 de Noviembre de 2014 hasta 30 de Enero de 2015.

Los jueves de 16:00 a 20:00 horas

Podéis encontrarlos en la siguiente página web: <http://www.master-calidad-innovacion-alimentos.es/plan-de-estudios/organizacion/horarios.html>

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

18

Estudio y trabajo autónomo individual

40

Clases prácticas de aula (A)

5

Estudio y trabajo autónomo grupal

20

Laboratorios (L)

13

Tutorías grupales (TG)

2

Evaluación

2

Total presencial

40

Total no presencial

60

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Responsable de la docencia: Encarnación Fernández Fernández

Teléfono de contacto: 979108353

E-mail de contacto: effernan@iaf.uva.es

CV: <http://encarnaff.googlepages.com/>

Otros profesores de la asignatura:

Felicidad Ronda Balbás: fronda@iaf.uva.es 979108339

Daniel Sancho Rincón: dsancho@iaf.uva.es 979108437

Idioma en que se imparte

Castellano
