

Plan 450 GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
 Asignatura 42262 ANÁLISIS SENSORIAL

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

G1 A G27

G5+G12 A NIVEL 3

2.2

Específicas

EIA2: Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de: Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de alimentos. Trazabilidad.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

CONOCER LA PERCEPCION Y LOS MECANISMOS DE RESPUESTA DE LOS SERES HUMANOS FRENTE A LOS ESTIMULOS GENERADOS POR LA INGESTA DE ALIMENTOS. DEFINIR EL TIPO DE ENTRENAMIENTO QUE DEBEN TENER LOS JUECES DE ANALISIS SENSORIAL EN FUNCION DEL TIPO DE ESTUDIO QUE SE REALICE. CONOCER LAS PRUEBAS SENSORIALES QUE SE PUEDEN REALIZAR Y SU METODO DE CUANTIFICACION. EXPERIMENTAR, CUANTIFICAR, RECONOCER Y DESCRIBIR LAS EXPERIENCIAS SENSORIALES PERSONALES FRENTE A ALIMENTOS.

Identificar aquellos factores fisiológicos y psicológicos que pueden hacer que los resultados de las pruebas sensoriales sean subjetivos, se presten a confusiones o a ser interpretados erróneamente.

Contenidos

1. Introducción.
2. La percepción.
3. El olfato.
4. El gusto.
5. La vista.
6. Los sentidos somáticos.
7. Condiciones de realización de las pruebas sensoriales.
8. Propiedades sensoriales de los alimentos.
9. Los jueces del análisis sensorial.
10. Pruebas sensoriales.
11. Análisis sensorial de alimentos.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Clases teóricas de aula (clases magistrales, resolución de supuestos prácticos,...). Prácticas en la SALA DE CATAS.

Crterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA: consistirá en responder 20 preguntas cortas, referentes a los contenidos teóricos-PRÁCTICOS explicados durante la asignatura .

80%

Los trabajos monográficos realizados y expuestos por los alumnos.

10 %

ASISTENCIA Y APROVECHAMIENTO DE LAS CLASES.

10 %

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

MEDIOS AUDIVISUALES. SALA DE CATAS. AULA DE TEORÍA. REACTIVOS QUÍMICOS. ESTUCHES DE AROMAS...

Enlace a www.uva.es, Centros, Campus de Palencia, ETS de Ingenierías Agrarias, Tutorías.

Calendario y horario

El aprobado por Junta de Centro de la ETSIA anualmente y publicado en la WEB de la Escuela.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

16

Estudio y trabajo autónomo individual

20

Clases prácticas de aula (A)

Realización de trabajos, informes, memorias

10

Laboratorios (L)

14

Preparación orientada a la evaluación

15

Prácticas externas, clínicas o de campo

Seminarios (S)

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial

30

Total no presencial

45

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)

Dr. Daniel Sancho Rincón
Área de Tecnología de los Alimentos
Dpto. de Ing. Agraria y Forestal
E.T.S. de Ingenierías Agrarias
Campus "La Yutera"
Universidad de Valladolid
Avda. de Madrid, 57
34004 Palencia

Tfno: +34 979108437
Fax: +34 979108302
e-mail: dsancho@iaf.uva.es

9.
Curriculum Vitae
Dr. Daniel Sancho Rincón
DOCTOR EN CIENCIAS (QUIMICAS):
Tesis Doctoral (16-7-98): Sobresaliente "Cum Laude".
LICENCIADO EN CIENCIAS (QUIMICAS):
Especialidad Química Analítica (Año 1992).
Examen de Grado (18-11-92): Notable.
Suficiencia Investigadora (23-9-96).
Curso C.A.P 1993-1994 (Certificado de Aptitud Pedagógica) I.C.E Universidad de Valladolid.

Líneas de Investigación:
Análisis sensorial de alimentos y bebidas.
Análisis de componentes minoritarios en alimentos.
Temas de cervecería.

Comunicaciones a congresos: 26
Artículos y capítulos de libros: 28

Profesor Contratado Doctor del Dpto. de Ingeniería Agrícola Forestal (Tecnología de los Alimentos) ETS. Ingenierías Agrarias, Univ. Valladolid, 1 Octubre 2005-Actual.

Concedida Acreditación por la ANECA como Profesor Ayudante Doctor (Nº 2003-6181), Profesor Contratado Doctor (Nº PCD 2003-6179) y Profesor Colaborador (Nº PC 2003-6180) con fecha 25 de Septiembre de 2003.

Concedida Acreditación por la AQU como Profesor Lector (3-12-2003) y Profesor Colaborador (16-7-2003)

Evaluación Favorable Periodo 05/06 - 08/09 , Programa Docencia Uva 2009/10, ANECA ACUCyL 29 de Abril de 2010.
Evaluación Excelente Periodo 10/11 - 13/14 , Programa Docencia Uva 2014/15, ANECA ACUCyL 15 de Julio de 2015.

Idioma en que se imparte

Español.