



Guía docente de la asignatura

Asignatura	ANÁLISIS SENSORIAL		
Materia	ESPECÍFICAS MT25		
Módulo	OPTATIVO		
Titulación	GRADO EN INGENIERIA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS		
Plan	450	Código	42262
Periodo de impartición	2 Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Optativo
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	4
Créditos ECTS	3 ECTS		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	Daniel Sancho Rincón		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	dsancho@iaf.uva.es ; 979108437		
Horario de tutorías	Enlace a www.uva.es , Centros, Campus de Palencia, ETS de Ingenierías Agrarias, Tutorías.		
Departamento	Ingeniería Agrícola y Forestal		

Asignatura: Nombre de la asignatura

Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura

Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.

Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.

Plan: Nº identificativo del plan

Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)

Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS

Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.

Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura

Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.

Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.

Departamento: Departamento responsable de la asignatura.

Código: Código de la asignatura

Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas

Curso: Curso en el que se imparte la asignatura



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

ASIGNATURA OPTATIVA DE 4 CURSO, QUE TIENE COMO OBJETIVO FORMAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA PERCEPCION Y LOS MECANISMOS DE RESPUESTA DE LOS SERES HUMANOS FRENTE A LOS ESTIMULOS GENERADOS POR LA INGESTA DE ALIMENTOS. DOTANDOLES DE LAS HERRAMIENTAS PARA LA APLICACIÓN DEL ANALISIS SENSORIAL EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.

1.2 Relación con otras materias

TÉCNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.
INNOVACION EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA.

1.3 Prerrequisitos

NO SE REQUIEREN CONOCIMIENTOS PREVIOS.

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.





2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

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.





3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación.

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.





4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

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





5. Bloques temáticos¹

Bloque 1: INTRODUCCIÓN- LOS SENTIDOS Y LAS PROPIEDADES SENSORIALES

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

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.

c. Contenidos

1. INTRODUCCIÓN.
2. LA PERCEPCIÓN.
3. EL OLFATO.
4. EL GUSTO.
5. LA VISTA.
6. LOS SENTIDOS SOMÁTICOS.

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

d. Métodos docentes

CLASES TEÓRICAS DE AULA (CLASES MAGISTRALES, RESOLUCIÓN DE SUPUESTOS PRÁCTICOS,...).
PRÁCTICAS EN LA SALA DE CATAS.

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

e. Plan de trabajo

SE ALTERNARÁN CLASES TEÓRICAS EN AULA CON PRÁCTICAS EN LA SALA DE CATAS.

f. Evaluación

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA AL FINALIZAR LA ASIGNATURA.

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

g. Bibliografía básica

- AENOR. 1997. ANÁLISIS SENSORIAL, TOMO 1 – ALIMENTACIÓN.
- ANZALDÚA-MORALES, A. 1994. "LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA". ED. ACRIBIA.
- DANIEL, L. PEDRERO, F. 1989. "EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS. MÉTODOS ANALÍTICOS". ED. ALHAMBRA MEXICANA.

¹ *Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.*



h. Bibliografía complementaria

- ALEIXANDRE, J.L. 2006. "LA CULTURA DEL VINO. CATA Y DEGUSTACIÓN". ED. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.
- BRUCE GOLDESTAIN, E. 1997. "SENSACION Y PERCEPCIÓN". ED. DEBATE.
- LENOIR, J. 1981. "LE NEZ DU VIN". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- LENOIR, J. 2003. "LE NEZ DU VIN. LOS DEFECTOS". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- LENOIR, J. 2004. "LE NEZ DU VIN. LA BARRICA DE ROBLE NUEVO". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- LENOIR, J. 2007. "LE NEZ DU VIN". LIBRO-OBJETO. FRANCE.
- SANCHO, J. 1999. "INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS". ED. UNIVERSITAT DE BARCELONA.

i. Recursos necesarios

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

Bloque 2: CONDICIONES DE TRABAJO Y LOS JUECES-LAS PRUEBAS SENSORIALES- APLICACIONES PRÁCTICAS

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verífica de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

ENTENDER EL SIGNIFICADO ACTUAL DEL CONCEPTO DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. IDENTIFICAR LAS PRINCIPALES VIRTUDES Y DEFECTOS DE UN ALIMENTO. QUE EL ALUMNO ADQUIERA LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL EMPLEO DE LAS TÉCNICAS DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS PARA SU INTEGRACIÓN EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD DE LAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS Y PARA EL DISEÑO DE NUEVOS PRODUCTOS. INICIAR AL ALUMNO EN EL CONOCIMIENTO DE LA CATA DE LOS VINOS, PRODUCTOS LÁCTEOS, PRODUCTOS CÁRNICOS, CHOCOLATES, ZUMOS, ETC.

c. Contenidos

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.

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

d. Métodos docentes

CLASES TEÓRICAS DE AULA (CLASES MAGISTRALES, RESOLUCIÓN DE SUPUESTOS PRÁCTICOS,...). PRÁCTICAS EN LA SALA DE CATAS.

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

e. Plan de trabajo

SE ALTERNARÁN CLASES TEÓRICAS EN AULA CON PRÁCTICAS EN LA SALA DE CATAS.

f. Evaluación

PRUEBA TEÓRICA-PRÁCTICA AL FINALIZAR LA ASIGNATURA.

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o



asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

g. Bibliografía básica

- AENOR. 1997. ANÁLISIS SENSORIAL, TOMO 1 – ALIMENTACIÓN.
- ANZALDÚA-MORALES, A. 1994. "LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS EN LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA". ED. ACRIBIA.
- DANIEL, L. PEDRERO, F. 1989. "EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS. MÉTODOS ANALÍTICOS". ED. ALHAMBRA MEXICANA.

h. Bibliografía complementaria

- ALEIXANDRE, J.L. 2006. "LA CULTURA DEL VINO. CATA Y DEGUSTACIÓN". ED. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA.
- BAIGORRI, J. 1985. "LA CATA DE VINOS". ED. AGRÍCOLA ESPAÑOLA.
- BAXTER, E.D. 2003. "CERVEZA: CALIDAD, HIGIENE Y CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES". ED. ACRIBIA.
- BRAVO, F. 1995. "DEL VINO Y OTROS TEMAS". ED. EYPASA.
- BERODIER, F. 1997. "GUÍA PARA LA EVALUACIÓN OLFATO-GUSTATIVA DE LOS QUESOS DE PASTA DURA O SEMIDURA". EUROPEAN COMMUNITIES AIR-CT94-2039.
- BUENO, G. 1991. "EL LIBRO DE LA SIDRA". ED. PENTALFA.
- CASAL, J. 2005. "ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE LOS VINOS DE ESPAÑA". ED. AGRÍCOLA ESPAÑOLA.
- CARPENTER, R. 2002. "ANÁLISIS SENSORIAL EN EL DESARROLLO Y CONTROL DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS". ED. ACRIBIA.
- CHAMORRO, M.C. 2002. "EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS QUESOS". ED. AMV. MUNDI-PRENSA.
- DANIEL, L. 1989. "EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS-MÉTODOS ANALÍTICOS". ED. ALHAMBRA MEXICANA.
- DAVID, H. 1995. "GUIDELINES FOR SENSORY ANALYSIS IN FOOD PRODUCT DEVELOPMENT AND QUALITY CONTROL". ED. CHAPMAN & HALL.
- DEPLEDT, F. 2003. "ÉVALUATION SENSORIELLE: MANUEL METHODOLOGIQUE". ED. LAVOISIER TEC.&DOC.
- IBÁÑEZ, F.C. 2000. "ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS: MÉTODOS Y APLICACIONES". ED. SPRINGER VERLAG IBÉRICA SA.
- GUTIÉRREZ, E. 1993. "LA CERVEZA". ED. ALICIA GONZÁLEZ.
- GUZMÁN, M. 1998. "EL VINAGRE: CARACTERÍSTICAS, ATRIBUTOS Y CONTROL DE CALIDAD". ED. DÍAZ DE SANTOS.
- JACKSON, M. 1994. "EL LIBRO DE LA CERVEZA". ED. DÍAZ DE SANTOS.
- JELLINEK, G. 1985. "SENSORY EVALUATION OF FOOD: THEORY AND PRACTICE". ED. VCH-ELLIS HORWOOD.
- LAVANCHY, P. 1999. "GUÍA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA TEXTURA DE QUESOS DE PASTA DURA O SEMIDURA". EUROPEAN COMMUNITIES AIR-CT94-2039.
- LAWLESS, M. 1998. "SENSORY EVALUATION OF FOOD: PRINCIPLES AND PRACTICES". ED. ASPEN PUBLISHER.
- LLAGUNO, C. 1991. "EL VINAGRE DEL VINO". ED. CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS.
- MEILGAARD, M. 2006. "SENSORY EVALUATION TECHNIQUES". ED. CRC PRESS.
- O'MAHONEY, M. 1986. "SENSORY EVALUATION OF FOOD". ED. TAYLOR & FRANCIS.
- OCHOA, J. 1995. "EL VINO Y SU CATA". ED. NAVARRA.
- PEYNAUD, E. 2006. "LE GOUT DU VIN: LE GRAND LIVRE DE LA DEGUSTATION". ED. DUNOD.
- POSPON, P. 1973. "PLAISIRS DE LA DEGUSTATION". ED. PRESSES UNIVERSITAIRES DE FRANCE.
- RATTI, R. 2000. "CÓMO DEGUSTAR LOS VINOS. MANUAL DEL CATADOR". ED. MUNDI-PRENSA.
- ROBINSON, J. 2001. "CURSO PRÁCTICO DE CATA". ED. BLUME.
- RUIZ, M. 1996. "LA CATA DEL VINO". ED. MUNDI-PRENSA.
- RUIZ, M. 2003. "LA CATA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS VINOS". ED. A. MADRID VICENTE.
- STONE, H. 1993. "SENSORY EVALUATION PRACTICES". ED. ACADEMIC PRESS INC.
- THÖNGES, H. 1994. "ZUMOS, VINOS Y LICORES: PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO". ED. OMEGA.
- URÍA, J. 1987. "LA SIDRA" (2 VOLS.). ED. SENDOA.

i. Recursos necesarios

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

**6. Temporalización (por bloques temáticos)**

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
BLOQUE I	1 ECTS	PRIMERAS 6 SEMANAS DEL CUATRIMESTRE
BLOQUE II	2 ECTS	ULTIMAS 9 SEMANAS DEL CUATRIMESTRE

7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

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 %	

8. Consideraciones finales

EL SISTEMA DE CALIFICACIONES A EMPLEAR, SERÁ EL ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 1125/2003 DE 5 DE SEPTIEMBRE.

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: 28
Artículos y capítulos de libros: 29
Dirección de Trabajos (TFC, TFG y TFM): 44

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.

