

i ASIGNATURA INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

Código	268004
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	4,00
Departamento	C126 - QUIMICA ANALITICA

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES**Requisitos**

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer los aspectos metodológicos generales de la evaluación sensorial, y cómo aplicarlos.
2	Conocer los tipos de pruebas existentes para evaluación sensorial de los alimentos, diferenciando entre ellas en función de la información sensorial que se quiera obtener.
3	Ser capaz de realizar la evaluación organoléptica de diversos productos agroalimentarios y bebidas, de acuerdo al protocolo de cata específico de cada uno y a sus descriptores sensoriales característicos.

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
El conocimiento de los alimentos: Análisis sensorial y cata Metodología de la cata de alimentos Práctico sobre pruebas La apariencia de los alimentos La textura de los alimentos Las sensaciones olfato-gustativas de los alimentos Cata de productos cárnicos Cata de cervezas Cata de aceites de oliva Cata de algas y derivados Cata de pan Cata de aceitunas Cata de vinagres Cata de productos lácteos: quesos	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Realización de prueba final	Cuestionario on-line	
Participación en clases prácticas	Hoja de firmas en cada bloque (unidad temática) de la asignatura.	
Actividades académicamente dirigidas	Entregables de trabajos individuales y/o de grupo..	

Criterios de evaluación

La adquisición de las competencias se valorará a través de:

1. Cuestionario final sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura
2. Participación en las clases prácticas, mediante control de asistencia.
3. Participación en las actividades no presenciales mediante evaluación de trabajos individuales y/o de grupo.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria de febrero. Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
RODRIGUEZ DODERO, MARIA DEL CARMEN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
DIAZ SANCHEZ, ANA BELEN	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
DURAN GUERRERO, ENRIQUE	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	10	Exposiciones orales sobre las bases del Análisis Sensorial, con apoyo de material audiovisual. Presencial.
04 Prácticas de taller/laboratorio	18	Clases prácticas metodológicas y de evaluación sensorial de alimentos. Presencial, en sala de cata.
10 Actividades formativas no presenciales	64,00	Trabajo individual y/o en grupo para elaborar entregables (25 horas). Estudio personal (20 horas). Búsqueda de información (19 horas) El material utilizado en clase y el necesario para las AAD se pondrá a disposición de los alumnos a través de la plataforma virtual Moodle.
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Para resolución de dudas, de manera individual. Mediante email, o presencialmente en el día y hora de cada profesor (publicados en web UCA), si bien se recomienda concertar cita previamente a través de email.
12 Actividades de evaluación	1,00	Cuestionario final on-line sobre los contenidos teóricos y prácticos de la asignatura.
13 Otras actividades	5,00	Visita a empresa

BIBLIOGRAFÍA

Colección de Normas UNE (AENOR) sobre Análisis Sensorial, en base de datos NORWEB (acceso a través de la biblioteca UCA).

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
