

Codi - Assignatura	054230 - Anàlisi Sensorial		
Tipus	Obligatòria	Curs	Quart
Bloc Temàtic	Enginyeria agroalimentària i biotecnologia	Crèdits	6 ECTS
Responsable de l'assignatura	Lidia Lozano		
Professorat	Lidia Lozano, Laura López, Zein Kallas		
Presencial	52h	Dirigit	40h
		Autònom	58h

BREU DESCRIPCIÓ

En aquesta assignatura és tracta de explicar les bases teòriques de l'anàlisi sensorial així com la metodologia bàsica per aplicar-la de manera pràctica en els diferents tipus de proves sensorials. També inclou la descripció sensorial de productes importants de la gastronomia.

COMPETÈNCIES GENERALS

CG08- Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE10- Identificar la procedència geogràfica dels aliments i la influència dels factors locals en la seva producció.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Dissenyar proves de tast de manera objectiva per comparar productes o plats.
- Diferenciar els atributs sensorials i descriure les diferències sensorials més rellevants dels productes utilitzats com a ingredients per procedir a una elecció fonamentada que permeti elaborar plats utilitzant el valor sensorial

dels productes com a base (combinacions d'aparença, gustos, aromes i textures).

- Conduir sessions de tast i degustacions de productes culinàries utilitzant la metodologia de l'anàlisi sensorial.

Altres objectius:

- Conèixer les bases teòriques i metodològiques de l'anàlisi sensorial
- Conèixer les diferents proves de l'anàlisi sensorial i l'objectiu de cadascuna d'elles
- Dissenyar proves hedòniques per veure la preferència i/o acceptació sensorial dels consumidors
- Aprendre les principals característiques sensorials lligades a la tecnologia i la qualitat de productes com: pomes, oli, formatge, mel i xocolata.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Teoria

- Introducció a l'anàlisi sensorial.
- Els atributs sensorials i la seva percepció
- Metodologia: Bones pràctiques en l'anàlisi sensorial. Tipus de proves
- Introducció a l'estadística per l'anàlisi sensorial
- Proves de diferència i ordenació
- Proves descriptives. Elecció d'atributs. El panel de tastadors.
- Anàlisi sensorial de consumidors. Proves d'acceptació i de preferència

Pràctica

- Reconeixement i detecció del llindar de gustos. Reconeixement d'olors. Descripció de la textura
- Prova triangular i d'ordenació. Anàlisi estadística de les dades
- Anàlisi sensorial descriptiu: elecció d'atributs, referències, entrenament i prova sensorial. Anàlisi estadística de les dades
- Descriure sensorialment una elaboració culinària

Productes

- Principals característiques sensorials lligades a la qualitat de: Pomes, oli, formatge, mel i xocolata

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Constarà de quatre entregues i dos proves.

Activitats:

- N1: Primera pràctica individual 10 %
- N2: Segona pràctica grupal 5 %
- N3: Pràctica del panel individual 20 %
- N4: Treball sobre l'elaboració culinària grupal 25%
- Prova individual final:
- N5: Examen sobre teoria de l'anàlisi sensorial 20 %
- N6: Examen sobre característiques sensorials dels productes 20%
- Nota final: N1 0,10 + N2 0,05 + N3 0,20 + N4 0,25 + N5 0,20 + N6 0,20

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

Constarà de:

- 2 treballs: 40%: Sobre anàlisi sensorial descriptiu 20 % i sobre una elaboració culinària 20%
- 1 examen: 60 %: part teòrica (30%) i part pràctica (30%).

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitats individuals	Individual	30%	40%	
Activitat grupals	Grupal	30%	-	
Examen Final	Individual	40%	60%	Setmana d'examen
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Chamorro M.C. i Losada M. (2002). El análisis sensorial de los quesos. Ed. Mundi Prensa. Madrid.

Ibáñez F.C. y Barcina Y., coordinadores. (2001) Análisis Sensorial de Alimentos. Métodos y Aplicaciones. Springer-Verlag Ibérica. Barcelona.

Moreno J.J. (2021). El Olor. Ed. Tibidabo. Barcelona

Morgado I. (2012). Como percibimos el mundo. Una exploración de la mente y los sentidos. Ariel, Barcelona

Meilgaard, M., Civille, G. V. and Carr, B. T. (2007) Sensory evaluation techniques. 4th Edition. New York. CRC Press.

Normes ISO i AENOR per l'anàlisi sensorial

Sancho J., Bota E. i Castro J.J. (1999). Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Edicions Universitat de Barcelona.

Laboratorios Apinevada i Pajuelo Consultores Apícolas. (2018) Guía de mieles monoflorales ibéricas. Ed.: Laboratorios Apinevada i Pajuelo Consultores Apícolas, Castelló de la Plana

Recursos bibliogràfics d'ampliació:

Lawless HT and Heyman H. (1998). Sensory Evaluation of Food. Springer, New York, USA

O'Mahony M. (1986) Sensory Evaluation of Food. Statistical Methods and Procedures. Marcel Dekker Inc. New York