



GUÍA DOCENTE 2025-2026

**El análisis sensorial como herramienta para el diseño,
control y comercialización de los alimentos**

1. Denominación de la asignatura:

EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO HERRAMIENTA PARA EL DISEÑO,
CONTROL Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Titulación

Master en Seguridad y Biotecnología Alimentarias

Código

7438

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Seguridad Alimentaria y Alimentación Saludable

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos

**4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a
incluir todos/as) :**

Inmaculada Gómez Bastida

4.b Coordinador/a de la asignatura

Inmaculada Gómez Bastida

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Primer curso, Primer semestre

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa



7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Para el correcto seguimiento de la asignatura conviene que el alumno tenga conocimientos previos de la metodología básica del análisis sensorial.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4

9. Competencias // Resultados de aprendizaje

Competencias básicas: CB6, CB7

Competencias generales: G3, G5, G6, G7, G8, G9 y G10.

Descritas en la web: <https://www.ubu.es/master-universitario-en-seguridad-y-biotecnologia-alimentarias/informacion-basica/objetivos-y-competencias>

En la asignatura se desarrollan las competencias específicas del máster: CE3, CE7, CE8, CE10, CE11 y CE13, de forma que tras cursar la asignatura los alumnos sean capaces de:

1. Seleccionar los métodos más adecuados para evaluar las propiedades sensoriales de distintos tipos de alimentos, realizar la medida sensorial o instrumental seleccionada y analizar los resultados obtenidos.

2. Planificar la utilización de las medidas sensoriales o instrumentales adecuadas de las propiedades sensoriales con distintos objetivos dentro de la industria alimentaria.

CE3 - Conocer y manejar la metodología que permite evaluar la calidad y seguridad de los alimentos y la alimentación.

CE7 - Conocer los componentes bioactivos de los alimentos, determinar su valor nutritivo, características sensoriales, aplicación a la industria alimentaria y sus efectos saludables como mecanismos de prevención y control de patologías.

CE8 - Conocer y aplicar métodos estadísticos para manejar la información propia de análisis químicos, físicos, bioquímicos, sensoriales y nutricionales.

CE10 - Evaluar interpretar y resumir datos experimentales para resolver problemas específicos a los alimentos y de la industria alimentaria

CE11 - Identificar y valorar problemas asociados a diferentes alimentos y a su procesado y proponer aquellas medidas necesarias para solventarlos.

CE13 - Adquisición de habilidades psicomotoras en el ámbito de la investigación en el laboratorio y en las plantas piloto.

* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular. Todas las competencias de esta asignatura están vinculadas a algún ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).

En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los ODS y las competencias del Título: <https://www.ubu.es/master-universitario-en-seguridad-y-biotecnologia-alimentarias/informacion-basica/objetivos-y-competencias>



10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
Se persigue que los alumnos sean capaces de utilizar las técnicas de medida de las propiedades sensoriales, especialmente en lo que respecta a los equipos y metodologías de más reciente aparición, y de seleccionar aquellas más adecuadas para los distintos tipos de alimentos. Asimismo, se incentivará la creatividad y el sentido crítico de los alumnos, planteando problemas reales cuya resolución contribuya al desarrollo de sus capacidades para la discusión de resultados, elaboración de hipótesis y comprobación de las mismas.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Unidad 1 Objetivos del análisis sensorial en la industria alimentaria Introducción. Aplicaciones del análisis sensorial. Unidad 2. Selección de la metodología sensorial en las distintas aplicaciones del análisis sensorial Metodología Revisión general (o recordatorio) de la metodología básica del análisis sensorial. Pruebas descriptivas Pruebas sensoriales descriptivas. Perfiles específicos. Estudios de consumidores Tipos de pruebas para estudiar la reacción de los consumidores frente a los productos y los factores que influyen en su elección. Unidad 3. Otros tipos de medidas complementarias al análisis sensorial Medidas instrumentales Análisis instrumental de color, propiedades reológicas y textura, olor y sabor. Unidad 4. El análisis sensorial con distintos objetivos Control de calidad Planificación, selección de metodología e interpretación. Establecimiento de figuras de calidad para los alimentos Planificación, selección de metodología e interpretación. DOP, IPG, ETG, Marcas de calidad. Estudios de vida útil Planificación, selección de metodología e interpretación. Desarrollo de nuevos productos Planificación, selección de metodología e interpretación.



Unidad 5. El análisis sensorial en distintos tipos de alimentos

Análisis sensorial de distintos alimentos

Planificación del análisis sensorial en productos cárnicos, productos de la pesca, vegetales, etc.

10.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=7438&auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases magistrales /discusión dirigida	Específicas de la asignatura (CE 3, 7, 8,10, 11, 13). G3, G5, G8, G9 y G10	14	17	31
Clases prácticas: laboratorio y sala de catas	Específicas de la asignatura (CE 3, 7, 8,10, 11, 13). G3, G5, G6, G7, G8 y G9	9	15	24
Clases prácticas: Resolución y discusión de casos y tratamiento de datos sensoriales	Específicas de la asignatura (CE 3, 7, 8,10, 11, 13). G3, G5, G6, G7, G8,G9 y G10.	10	20	30
Evaluación (actividades específicas)	Específicas de la asignatura (CE 3, 7, 8,10, 11, 13). G3, G5, G6, G7, G8,G9 y G10.	3	12	15
Total		36	64	100



12. Sistemas de evaluación:

El principal sistema de evaluación será la evaluación continua, lo que supone el seguimiento del trabajo del alumno a lo largo de todo el periodo lectivo: actuación en el laboratorio, integración en los trabajos en grupo, manejo de las fuentes bibliográficas, tratamiento de datos y discusión de los mismos, etc.

La calificación del alumno se obtendrá a través de la ponderación de la calificación en cada uno de los procedimientos, no obstante para realizar esta ponderación será necesario que se alcance en cada uno de ellos una calificación mínima del 40%, excepto en el procedimiento de evaluación de conocimientos globales que será del 50%.

PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN NO RECUPERABLES. En la segunda convocatoria no es posible realizar las actividades prácticas ya que requieren recursos y tiempos no disponibles en esta convocatoria. Sin embargo, la presentación de los informes y trabajos derivados de las actividades prácticas sí es recuperable, realizándose a partir de los datos experimentales que se hayan obtenido a lo largo del semestre.

PRIVACIDAD EN LAS PRUEBAS

A los estudiantes que lleven a cabo la realización fraudulenta de alguna prueba o trabajo exigido en la evaluación (copia, plagio, etc.) de la asignatura se les aplicará el Reglamento de Evaluación de la Universidad de Burgos en vigor para el curso.

El profesor podrá utilizar cualquier herramienta antiplagio que la Universidad ponga a su disposición para asegurar que no ha habido copia o plagio en ninguna de las pruebas de evaluación realizadas por los estudiantes. Si el estudiante no autorizara su uso no podrá ser evaluado de ese procedimiento y se le calificará con un cero.

ALUMNOS DE INTERCAMBIO

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio será modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Resolución de supuestos prácticos, interpretación y discusión de los resultados obtenidos en el laboratorio	35 %	35 %
Planificación del análisis de las propiedades sensoriales para tipos concretos de alimentos con diferentes objetivos	25 %	25 %
Pruebas escritas que incluirán cuestiones sobre los conocimientos globales de la asignatura y supuestos prácticos	40 %	40 %
Total	100 %	100 %



Evaluación excepcional:

Los alumnos deberán solicitar por escrito al Decano del Centro la posibilidad de acogerse a la "evaluación excepcional". Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno.

Será necesario que los alumnos desarrollen las actividades no recuperables de la asignatura (obtención de los datos experimentales o provenientes de la discusión de los casos durante las clases prácticas). Para la evaluación del resto de las competencias se diseñarán pruebas escritas específicas que se corresponderán con los tres procedimientos de evaluación y tendrán una ponderación similar a la de la evaluación convencional: 35%, 25% y 40%, respectivamente.

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

En las clases se potenciará la participación de los alumnos planteando cuestiones a medida que se van desarrollando los contenidos para ir aplicando los conceptos explicados a ejemplos concretos e ir seleccionando los aspectos básicos y su aplicación práctica. En las clases se proyectará una presentación para estructurar la explicación que se apoyará con anotaciones en la pizarra, videos, etc. Se facilitará a los alumnos una copia de las presentaciones utilizadas, así como enlaces a páginas web técnicas, libros electrónicos, etc.

14. Calendarios y horarios:

Ver calendario oficial en la página del Master en la web de la Universidad
<http://www.ubu.es/master-universitario-en-seguridad-y-biotecnologia-alimentarias/informacion-academica/horarios-y-pruebas-de-evaluacion>

15. Idioma en que se imparte:

La lengua base será el castellano. Se utilizará el inglés para algunas actividades formativas que requieran del apoyo de información científica (seminarios, trabajos dirigidos, búsqueda bibliográfica, etc.). English friendly.