

GUÍA DOCENTE 2025-2026

ANÁLISIS SENSORIAL

1. Denominación de la asignatura

Análisis Sensorial

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU: 9050; ULE: 0108016; UVa: 48210

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Ciencia de los alimentos, nutrición y salud

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

Biotecnología y Ciencia de los Alimentos (UBU), Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE) e Ingeniería Agrícola y Forestal (UVa).

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

UBU: Inmaculada Gómez Bastida

ULE: Paula Fernández Gómez

UVa: Marina Villanueva Barrero.

4b. Coordinador/a de la asignatura

Profesor sin determinar. Inmaculada Gómez Bastida (contacto) (UBU)

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

Segundo curso. Cuarto semestre.

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria.

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Se considera que para el correcto aprendizaje y adquisición de competencias propias de esta asignatura es necesario, o al menos conveniente, haber cursado y adquirido los conocimientos y destrezas vinculadas a las siguientes asignaturas: Física aplicada a los alimentos; Análisis de datos; Bioquímica de los alimentos; Fisiología humana.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS.

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

- R1. Entender los aspectos básicos de la percepción sensorial y de las propiedades sensoriales de los alimentos.
- R2. Conocer la metodología, saber aplicar las técnicas de análisis sensorial, evaluar las propiedades sensoriales de los alimentos en sesiones de cata en el ámbito gastronómico y la industria alimentaria.
- R3. Ser capaz de analizar e interpretar los resultados.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- *CT1. Compromiso ético.
- *CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar.
- CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje.
- *CT4. Capacidad de organización y planificación.
- CT5. Razonamiento crítico.
- CT6. Capacidad de análisis y síntesis.
- CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor.
- CT8. Capacidad de gestión de la información.
- CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio.
- CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio.

*CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entorno culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. Competencia para el desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas.

SUBCOMPETENCIAS

*SC3. Ser capaz de aplicar los procesos utilizados en la cocina para, a partir de los diferentes grupos de alimentos, obtener preparaciones culinarias variadas, saludables y sostenibles y con buenas propiedades organolépticas.

CONOCIMIENTOS

Cn6. Aspectos básicos de la percepción sensorial y las propiedades sensoriales de los alimentos, así como la metodología del análisis sensorial.

HABILIDADES

Hb2. Seleccionar y aplicar las técnicas de análisis sensorial para evaluar la calidad de los alimentos y productos culinarios.

* Sostenibilidad curricular

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Comprender los fundamentos de la percepción sensorial y las características sensoriales de los alimentos.

O2. Dominar la metodología, aplicar técnicas de análisis sensorial y evaluar las características sensoriales de los alimentos en sesiones de cata, tanto en el ámbito gastronómico como en la industria alimentaria.

O3. Tener la capacidad de examinar y entender los resultados para llegar a unas conclusiones.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

BLOQUE 1. Conceptos básicos del análisis sensorial

1. Introducción (ULE). 1 h.
2. Percepción Sensorial. Estímulos y receptores sensoriales. Condicionantes de la respuesta sensorial (ULE). 1 h.
3. Propiedades sensoriales: aspecto, olor, gusto, aroma y textura (ULE). 2 h.

BLOQUE 2. Metodología del análisis sensorial

4. Condiciones normalizadas para la realización de las pruebas (ULE). 1 h.
5. Selección y entrenamiento de un panel de catadores (ULE). 1h.
6. Pruebas discriminativas y descriptivas. Diseño experimental, tratamiento de los datos y presentación de resultados (UBU). 6 h.
7. Análisis sensorial con consumidores. Diseño experimental, tratamiento de los datos y presentación de resultados (UVa). 4 h.

BLOQUE 3. Análisis sensorial en las ciencias gastronómicas

8. Aplicaciones del análisis sensorial en la gastronomía (UVa). 2 h.

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS Y SEMINARIOS EN CADA UNIVERSIDAD

SEMINARIOS:

5 sesiones de seminarios de 3 h cada una de duración, en aula y sala de ordenadores sobre resolución de problemas y exposición de trabajos:

- S1. Pruebas discriminativas I
- S2. Pruebas discriminativas II
- S3. Pruebas descriptivas
- S4. Pruebas de consumidores
- S5. Exposición de trabajos

PRÁCTICAS:

9 sesiones de prácticas de 3 h de duración cada una en la sala de catas, en las que se diseñarán y realizarán pruebas de sensibilidad gustativa y olfativa, pruebas discriminativas, descriptivas y pruebas de consumidores.

P1: Sensibilidad gustativa, detección de umbrales e identificación de olores

P2: Pruebas discriminativas I. Comparación por parejas

P3: Pruebas discriminativas II. Dúo-trío

P4: Pruebas discriminativas III. Triangular y A/NoA

P5: Pruebas de ordenación. Test de Page

P6: Pruebas de ordenación. Test Friedman

P7: Análisis descriptivo cuantitativo y análisis de textura

P8. Pruebas de consumidores I: aceptabilidad y preferencia

P9. Pruebas de consumidores II: nuevas metodologías de caracterización sensorial utilizando consumidores

10.3. Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9050&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/10381183200005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/8943884890005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

Actividades docentes

AD1. Clases magistrales

AD4. Seminarios

AD9. Prácticas en sala de cata

AD13. Trabajo autónomo

AD14. Trabajo tutorizado individual

Metodologías docentes

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD4. Realización de problemas

MD5. Aprendizaje de habilidades comunicativas

MD6. Grupos de debate

MD8. Aprendizaje basado en problemas

MD9. Aprendizaje basado en proyectos

MD11. Aprendizaje basado en la adquisición de conocimientos y habilidades en el manejo de instrumental y/o técnicas

MD13. Lectura y análisis crítico de documentos

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1. AD1.	R1, R2, R3, Cn6, Hb2	18	0	18
MD4. MD8. AD4.	R1, R2, R3, Cn6, Hb2	15	0	15
MD5. MD6. MD13. AD14	R1, R2, R3, Cn6, Hb2	0	40	40
MD9. AD13.	R1, R2, R3, Cn6, Hb2	0	50	50
MD11. AD9.	R1, R2, R3, Cn6, Hb2	27	0	27
Total		60	90	150

12. Sistemas de evaluación

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 alcanzar en cada procedimiento una calificación mínima del 50 %. Los procedimientos de evaluación que se van a utilizar para evaluar la parte teórica y práctica aparecen explicados en la tabla, al final de esta sección.

El profesor o profesora 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. En caso de plagio se aplicará la normativa vigente en la Universidad.

Será requisito imprescindible haber tenido participación activa en un 80 % de las sesiones de prácticas y seminarios, siendo necesaria la superación de una prueba escrita relacionada con los seminarios y prácticas a los que hayan faltado. En caso de que la participación activa sea menos del 80 % deberán presentarse a una prueba escrita de todos los seminarios y prácticas realizadas en la asignatura que supondrán el 65 % de la calificación total de la asignatura. Estas pruebas se llevarán a cabo en las fechas marcadas en el calendario lectivo en la primera y/o segunda convocatoria.

Procedimiento	% Peso en primera convocatoria	% Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	5	5
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	10	10
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos prácticos	50	50
SE7. Prueba escrita u oral de preguntas cortas	5	5
SE8. Prueba tipo test	30	30
Total	100	100

13. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

14. Idioma en el que se imparte

Español.