

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054230 - Anàlisi Sensorial		
Matèria	Origen dels Productes Culinaris	Curs	Quart
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6
Hores presencials	60	Hores de treball autònom	90

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

En aquesta assignatura és tracta d'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 GENÈRIQUES

CG8- 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 diferències sensorials més rellevants dels productes elaborats i no elaborats 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 dels productes elaborats i no elaborats estudiats.

CONTINGUTS TEMÀTICS

Teoria

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

Pràctica

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

Productes

5. Principals característiques sensorials lligades a la qualitat de: Pa, oli, formatge, mel, cafè i xocolata

METODOLOGIA

Es realitzaran classes teòriques amb tot el grup (Grup Gran) combinades amb classes pràctiques de vegades amb mig grup (Grup mitjà), de vegades amb grups petits (Grup petit). Degut a que és una assignatura clarament metodològica cada dia (excepte el primer dia de classe) haurà una part teòrica i una part pràctica que variarà, en horari i tipus de grup, en funció dels continguts. El primer dia de classe, es lliurarà un calendari amb totes les activitats i els horaris de cada grup d'estudiants.

Les pràctiques inclouran sessions de tast, amb el disseny de les proves, la recollida de dades, l'anàlisi estadística de les dades i l'elaboració de l'informe corresponent.

Durant tota l'assignatura, els estudiants faran un treball en grup sobre una elaboració culinària, aquest treball serà guiat pels professors en unes hores de tutoria que s'inclouran en el calendari de l'assignatura. Cada grup de treball haurà de passar com a mínim dos tutories.

SISTEMA D' AVALUACIÓ

Avaluació Continuada: *consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.*

Avaluació Única: *consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.*

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
ENTREGUES		
Pràctica I (N1)	10 %	-
Pràctica II (N2)	5 %	-
Pràctica panel (N3)	20 %	-
Treball sobre elaboració culinària (N4)	25 %	20 %
Treball sobre anàlisi sensorial descriptiu	-	20 %
PROVES		
Examen anàlisi sensorial dels consumidors (N5)	20 %	-
Examen característiques sensorials dels productes (N6)	20%	-

Examen part teòrica	-	30 %
Examen part pràctica	-	30 %

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 i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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.

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.

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

Normes ISO I AENOR per l'anàlisi sensorial

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