

Programa Universitario de Maiores – Campus Ourense

Guía Docente 2024-25

Información xeral:

Nome materia	Análise sensorial de alimentos		
Código / Tipo	IV11411/ Materia optativa		
Titulación	Universitario/a Sênior en Cultura e Sociedade		
Créditos ECTS	1,5	Total horas presenciais	15
Lingua impartición	Castelán/Galego		
Lugar impartición	Aula 2.4: Escola Superior Enxeñería Informática (Andar 2)		
Curso / Semestre	Segundo / 1º cuadrimestre	Horario	Mércores 18:30-20:30h*
Coordinador/a	Rodríguez de la Fuente, Marta		
Profesorado	Rodríguez de la Fuente, Marta		
Correo-e	marta@uvigo.gal		
Observacións	Esta materia ten un límite de matrícula de 50 prazas.		

*Suxeito a modificacións por diferentes necesidades.

Obxectivos xerais:

- Introducir os conceptos básicos sobre a análise sensorial e a súa aplicación aos alimentos.
- Coñecer a importancia do sabor, a textura, e outras características na percepción do usuario.

Contidos:

Temario teórico	
Tema 1	Introdución á análise sensorial: propiedades sensoriais dos alimentos e leis psicofísicas que relacionan estímulo-sensación-percepción.
Tema 2	Factores que condicionan o aspecto dun alimento: dependentes do produto (cor, forma, tamaño) e do individuo (simbolismo da cor e asociacións culturais). Técnicas de avaliación da aparencia nun alimento.
Tema 3	Factores que inciden no sabor e aroma: grupos de olores e sabores. Técnicas de avaliación de aromas, sabores desagradables e sabores. Clasificación de cheiros/aromas e sabores. Interaccións organolépticas co material de envasado.
Tema 4	Características textuais dos alimentos. Métodos de avaliación de texturas. Clasificación dos atributos texturais nos alimentos. Perfís de aparencia e textura. Perfís de flavour/sabor
Tema 5	Probas sensoriais sobre alimentos: afectivas, discriminativas e descritivas. Estudo das súas aplicacións na industria alimentaria. Utilización de probas para o control de calidade e para a investigación e desenvolvemento de novos produtos alimenticios.

Avaliación:

Modalidades avaliación	Descrición	Porcentaxe
Foros de discusión	A participación nos foros conta o 10% e a asistencia ás clases o 20%	30%
Prácticas de laboratorio	Elaboraranse informes individuais de cada práctica realizada na clase, que se entregarán por escrito.	30%
Seminario	Os exercicios e cuestións formuladas nas clases seminario resolveranse por grupos e entregaranse na clase mediante unha memoria elaborada conxuntamente.	40%

Bibliografía básica:

- Anzaldúa Morales, A., La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica, Acirbia, 1994
- Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T., Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, 1991 y 2007
- Sancho, J, Bota, E., de Castro, J.J., Introducción al análisis sensorial de los alimentos, Universidad de Barcelona, 1999
- Asencios Tarazona, V., Análisis sensorial de alimentos, 2019