

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

PLAN DOCENTE

Evaluación Sensorial de los Alimentos

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	502235				
Denominación (español)	Evaluación Sensorial de los Alimentos				
Denominación (inglés)	Sensory Analysis of Food				
Titulaciones	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Optativo				
Materia	Evaluación Sensorial de los Alimentos				
Carácter	Optativo	ECTS	6	Semestre	2º
Profesor/es					
Nombre		Despacho		Correo-e	
María Luisa Timón Andrada		708 Edificio Valle del Jerte		mltimon@unex.es	
José Manuel Martínez Torres		702 Edificio Valle del Jerte		jmtorres@unex.es	
Área de conocimiento	Tecnología de los Alimentos				
Departamento	Producción Animal y Ciencia de los Alimentos				
Profesor coordinador (si hay más de uno)	María Luisa Timón Andrada				
Competencias					
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio					
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio					
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética					
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado					
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía					

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

CG1 - En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG3 - En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

CT3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CECA4 - Capacidad para conocer, comprender y establecer mecanismos de control de calidad y trazabilidad en la cadena alimentaria.

CECA5 - Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios.

CECTA3 - Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos.

Contenidos
Descripción general del contenido
Principales características de los alimentos y su percepción. Elementos implicados en las pruebas sensoriales: los panelistas, las muestras y el entorno. Medición de respuestas y diseño de experimentos. Tipos de pruebas para la evaluación sensorial: de diferenciación, descriptivas, afectivas, de control de calidad y otras. Procedimientos de evaluación sensorial para alimentos. Presentación y análisis de datos mediante pruebas estadísticas. Evaluación Sensorial y ODS

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS					
1 FIN DE LA POBREZA	2 HAMBRE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	3 SALUD Y BIENESTAR	4 EDUCACIÓN DE CALIDAD	5 IGUALDAD DE GÉNERO	6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO
☐	☒	☒	☐	☐	☐
7 ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE	8 TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO	9 INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA	10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES	11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES	12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES
☐	☐	☐	☐	☐	☐
13 ACCIÓN POR EL CLIMA	14 VIDA SUBMARINA	15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES	16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS	17 ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS	☐
☐	☐	☐	☐	☐	☐

Temario de la asignatura
Tema 1: Introducción. Concepto e importancia de la evaluación sensorial en los alimentos. Evaluación Sensorial y ODS

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Tema 2: Los sentidos. La vista. El oído. El tacto. El gusto. La audición.
Tema 3: Las propiedades sensoriales. Color. Olor. Gusto. Aroma. Apariencia.
Tema 4: Aplicaciones de la evaluación sensorial. Usos del análisis sensorial en los alimentos.
Tema 5: El jurado. Tipos de jueces. Selección de jueces. Entrenamiento de los jueces.
Tema 6: El ambiente de las pruebas. El laboratorio. Localización. Condiciones ambientales. Cabinas de degustación. Tránsito de personas dentro del local.
Tema 7: Preparación y presentación de las muestras. Número y tamaño. Presentación al jurado. Uso de vehículos y diluciones. Muestras patrón. Elaboración y presentación de hojas de calificación y el horario de análisis.
Tema 8: La evaluación sensorial y su planificación. Diseño y desarrollo secuencial de actividades. Selección del tipo de pruebas.
Tema 9: Medición de respuestas: escalas de medida.
Tema 10: Clasificación de Análisis Sensoriales. Pruebas afectivas. Pruebas de preferencia. Pruebas de medición del grado de satisfacción. Escalas hedónicas. Pruebas de aceptación.
Tema 11: Pruebas Discriminativas. Comparación Pareada. Test de Diferencia Simple. Test de diferencia direccionada. Prueba Triangular. Prueba Duo-Trío. Prueba de Scheffé. Prueba de comparaciones múltiples. Prueba de ordenamiento.
Tema 12: Pruebas descriptivas. Escalas. Escalas no estructuradas. Escalas de intervalo. Escalas estándar. Escalas de estimación de magnitud.
Tema 13: Medición instrumental de las propiedades sensoriales de los alimentos.
Tema 14: Principales análisis estadísticos en la evaluación sensorial. Estadísticos descriptivos. Variables. Escalas. Tests estadísticos no-paramétricos. Tests estadísticos paramétricos. Análisis de la varianza. Interacción.
Tema 15: Regresión y correlación en la evaluación sensorial de los alimentos. Aplicación del análisis estadístico a la evaluación sensorial.
Prácticas de Laboratorio-Planta Piloto (SL)
Práctica 1: Selección y entrenamiento de jueces (I): reconocimiento de sabores y olores. Contenidos: entrenamiento de jueces para el reconocimiento de sabores y olores.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Práctica 2: Selección y entrenamiento de jueces (II); reconocimiento y ordenación de textura.

Contenidos: entrenamiento de jueces para el reconocimiento de texturas.

Práctica 3: Pruebas afectivas.

Contenidos: revisión de fichas de cata y tratamiento estadístico de pruebas afectivas en alimentos.

Práctica 4: Pruebas discriminativas.

Contenidos: revisión de fichas de cata y tratamiento estadístico de pruebas discriminativas en alimentos.

Práctica 5: Proyecto ABP. Elaboración de un QDA.

Contenidos: revisión de fichas de cata y tratamiento estadístico de pruebas descriptivas. Desarrollo de un proyecto de Análisis Cuantitativo descriptivo (QDA)

Práctica 6: Pruebas descriptivas: QDA alimento (I)

Contenidos: Aplicación del análisis sensorial en el control de calidad de alimentos.

Práctica 7: Pruebas descriptivas: QDA alimento (II)

Contenidos: Aplicación del análisis sensorial en el control de calidad de alimentos

Práctica 8: Pruebas descriptivas: QDA alimento (III)

Contenidos: Aplicación del análisis sensorial en el control de calidad del aceite de oliva virgen.

Práctica 9: Pruebas descriptivas: QDA alimento (IV)

Contenidos: Aplicación del análisis sensorial en el control de calidad del aceite de oliva virgen.

Seminario Estadística: Aplicación del análisis estadístico a los datos obtenidos en el análisis sensorial.

Contenidos: Aplicación del análisis estadístico en el control de calidad de los diferentes productos alimentarios sobre los que se ha realizado el QDA a lo largo del curso.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Actividades formativas								
Horas de trabajo del estudiante por tema		Horas Gran Grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	3,5	0,5						3
2	7	1						6
3	10	1		3				6
4	7,5	1					0,5	6
5	11	2		3				6
6	7,5	1					0,5	6
7	10,5	1		3			0,5	6
8	7	0,5					0,5	6
9	10	0,5		3			0,5	6
10	7,5	1					0,5	6
11	11	2		3				6
12	11	1,5		3			0,5	6
13	13,5	2		3			0,5	8
14	19	2		3	2	4		8
15	12	1,5		2			0,5	8
Evaluación¹	2	2						
TOTAL	150	20,5	0	26	2	4	4.5	93
GG: Grupo Grande (85 estudiantes). CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes) L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes) O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes) S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.								

Metodologías docentes*
Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos: Presentación en el aula de los contenidos de las diferentes materias con la ayuda de pizarra o programas informáticos de presentaciones. Resolución de actividades propuestas en aula o aula de informática, de manera individual o en grupo dependiendo de cada actividad. Prácticas de laboratorio y planta piloto: Actividades prácticas de sesiones de catas y evaluación sensorial desarrolladas en la sala de cata. Desarrollo y presentación de seminarios: Exposición de uno o varios estudiantes con discusión posterior sobre lecturas o trabajos realizados.

¹ Indicar el número total de horas de evaluación de esta asignatura.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Uso de aula virtual: en este espacio se facilitarán resúmenes de los temas con los principales contenidos a impartir. Estos contenidos estarán disponibles en formato pdf. También estarán disponibles enlaces a vídeos y noticias relevantes que vayan apareciendo y que permitan una mayor aplicabilidad del tema.

Estudio de la materia: Estudio y trabajo independiente del alumno para la preparación de tareas, trabajos y exámenes.

Resultados de aprendizaje*

RA151. Demostrar conocimientos adecuados sobre los aspectos más relevantes relacionados con la evaluación sensorial. (temas 1-15)

RA152. Demostrar conocimientos prácticos para llevar a cabo distintas pruebas de análisis sensorial e interpretar los resultados.(prácticas 1-10)

Sistemas de evaluación

Sistema de evaluación continua

1. Evaluación final de los conocimientos (60%): Grado de adquisición de los conocimientos teóricos durante la impartición del curso mediante la realización de un examen final escrito. Los exámenes constarán de preguntas de tipo test y cortas relacionadas con el temario impartido. Las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán $\frac{1}{2}$ del valor de la pregunta, es decir, dos respuestas erróneas anulan una acertada. Es necesario obtener una nota mínima de 4 (sobre 10) para aprobar la asignatura. Competencias que se evalúan: CECA4, CECA5, CECTA3.

2. Evaluación continua (30%, actividad no recuperable): Grado de consecución de habilidades prácticas y capacidad de integración con los conocimientos teóricos. Cada grupo de alumnos realizará un trabajo práctico de evaluación sensorial de un alimento. Competencias que se evalúan: CECA5, CG1, CG3, CT3, CT4, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

3. Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales (10%, actividad no recuperable): Innovación, creatividad y consulta de recursos en resolución de actividades planteadas durante el transcurso de las clases teóricas y prácticas. Competencias que se evalúan: CECA5, CG1, CG3, CT3, CT4, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

Sistema alternativo de evaluación con prueba final de carácter global*

Examen final escrito que tendrá dos partes: la **primera parte (60%)** constará de preguntas de tipo test y cortas relacionadas con el temario impartido. Las preguntas de tipo test solamente tendrán una respuesta verdadera; aquellas preguntas contestadas de forma errónea restarán $\frac{1}{2}$ del valor de la pregunta, es decir, dos respuestas erróneas anulan una acertada. Las preguntas cortas serán puntuadas, en el caso de ser contestadas correctamente, como una pregunta tipo test. La **segunda parte (40%)** constará de preguntas cortas y de desarrollo de los contenidos prácticos y teóricos

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

trabajados durante el curso. Competencias que se evalúan: CECTA3, CECA4, CECA5, CG1, CG3, CT3, CT4, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5

** La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua.*

Bibliografía (básica y complementaria)

Bibliografía Básica

Análisis sensorial de productos alimentarios. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, 2004.

Prácticas de análisis sensorial de los alimentos. Carbonell Barrachina, Ángel Antonio: Universidad Miguel Hernández, 2002.

Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Francisco C. Ibáñez Moya, Yolanda Barcina Angulo, eds. Barcelona: Springer Verlag Ibérica, 2000.

Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Sancho Valls, J. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona, 1999.

Bibliografía Complementaria

Análisis sensorial: Normas UNE. Asociación Española de Normalización y Certificación Madrid : AENOR, 2010.

Análisis sensorial de vinos: Manual para profesionales. Jackson, Ronald S. Zaragoza: Acribia, 2009.

Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid: Unión Española de Catadores; Editorial Agrícola Española; Unión Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2005.

El análisis sensorial de los quesos. Chamorro, M^a Concepción. Madrid: AMV Ediciones: Mundi-Prensa, 2002.

Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos. Carpenter, Roland P. Zaragoza: Acribia, D.L. 2002.

Análisis sensorial y cata de los vinos de España. Madrid: Unión Española de Catadores: Fundación para la Cultura del Vino: Editorial Agrícola Española Planeta, D.L. 2001.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

Aceite de oliva virgen: análisis sensorial. Madrid : Editorial Agrícola Española : Ministerio de Medio Ambiente Medio Rural y Marino, 2008.

La cata de aceites: aceite de oliva virgen: características organolépticas y análisis sensorial. Jiménez Herrera, Brígida. Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, 2008.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Previamente a la exposición se les facilitará un resumen del tema en el que se incluyan los principales contenidos a impartir y estarán disponibles en la plataforma moodle. Así mismo, se podrá utilizar material de ampliación, tanto bibliográfico, como otro tipo de documentación (ej: páginas web) que permitan desarrollar otras competencias transversales o específicas de la titulación. Todo ello en la plataforma del campus virtual moodle.