

## Guía Docente de *Sensorialidad*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	<b>Sensorialidad</b>				
<b>Materia</b>	Itinerario: Vanguardia culinaria				
<b>Código</b>	GGHH03				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Optativa				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	4º curso	<b>Periodo lectivo</b>	1º semestre
<b>Itinerario</b>	Vanguardia culinaria				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	6				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	BRETÓN, Jorge
<b>Profesor</b>	REGEFALK, John
<b>Profesores</b>	Ponentes externos

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

La asignatura de análisis sensorial es un recorrido por la sensorialidad tradicional (reconocimiento mediante jueces de características organolépticas), y una aplicación de los mismos parámetros para ser capaces de entender elaboraciones, técnicas y productos desde un marco de entrenamiento sensorial.

#### 3.2. Objetivos

- Clasificar y valorar la calidad de los productos y alimentos basándose en la percepción sensorial.
- Utilizar sus sentidos para mejorar el conocimiento de productos y técnicas.
- Dominar las técnicas estadísticas y aplicarlas en el ámbito gastronómico.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
<b>C.01:</b> Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
<b>C.04:</b> Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
<b>C.08:</b> Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
<b>C.09:</b> Participar en el diseño e implementación de proyectos de trabajo realizados a partir de una solicitud de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.
<b>C.10:</b> Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.
<b>C.13:</b> Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.
4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

	Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)				
<b>Resultado de aprendizaje</b>	Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.										
	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.										
	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.										
	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.										
	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.										
	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.										
	<b>Total % / Actividad formativa</b>										
	Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.										
	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.										
	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.										
	<b>Total ECTS / Evaluación propuesta</b>										
<b>RA7.15</b>	Ser capaces de detectar comuestos extraños y texturas anómalas dentro de las elaboraciones y/o productos.	20	20	20	10	30	100%	1	0,8	0,3	2,1
<b>RA7.16</b>	Ser capaz de determinar las diferentes técnicas que componen una elaboración mediante cata de producto.	20	10	30	10	30	100%	1	0,8	0,3	2,1
<b>RA7.17</b>	Utilizar los descriptores para determinar las características de un alimento y sus posibles armonías.	50			20	30	100%	1,2		0,6	1,8

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- Introducción a la sensorialidad: Fundamentos bio-psico-sociales.
- Metodología sensorial.
- Selección y entrenamiento de jueces.
- Pruebas sensoriales.
- Análisis sensorial descriptivo.
- Pruebas con consumidores.
- Maridaje-Food Pairing.
- Nuevas influencias sensoriales adaptadas a la vanguardia culinaria.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

- SPENCE, Charles, PIQUERAS-FISZMAN, Betina. *The perfect meal: the multisensory science of food and dining*. [S.l.]: [S.n.], [20--?]. ISBN 978-1-118-49082-2
- CUDEIRO MAZAIRA, Francisco Javier. *Paladear con el cerebro*. Madrid: CSIC: Los Libros de la Catarata, 2012. ISBN 978-84-00-09502-4
- LAWLESS, Harry T. *Sensory evaluation of food: principles and practices*. New York: Springer, 2010. ISBN 978-1-4419-6487-8
- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE NORMALIZACIÓN Y RACIONALIZACIÓN. *Análisis sensorial*. Madrid: AENOR, 2010. ISBN 978-84-8143-705-8
- KEMP, Sarah E. *Sensory evaluation: a practical handbook*. Chichester, U.K.: Ames, Iowa: Wiley-Blackwell, 2009. ISBN 978-1-4051-6210-4
- CARPENTER, Roland P. *Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos*. Zaragoza: Acribia, 2009. ISBN 978-84-200-0988-9
- ANZALDÚA-MORALES, Antonio. *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. Zaragoza: Acribia, 2005. ISBN 84-200-0767-6
- KORSMEYER, Carolyn. *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós Ibérica, [2002]. ISBN 84-493-1229-9
- ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN. *UNE 87024-1:1995. Análisis sensorial. Guía general para la selección, entrenamiento y control de jueces. Parte 1: Catadores*. Madrid: Asociación Española de Normalización y Certificación, 1995