

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

Unitat responsable:	390 - ESAB - Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Unitat que imparteix:	745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia
Curs:	2019
Titulació:	GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Unitat docent Optativa) GRAU EN ENGINYERIA DE SISTEMES BIOLÒGICS (Pla 2009). (Unitat docent Optativa) GRAU EN ENGINYERIA ALIMENTÀRIA (Pla 2009). (Unitat docent Optativa)
Crèdits ECTS:	6
Idiomes docència:	Català, Castellà, Anglès

Professorat

Responsable:	ROSER ROMERO DEL CASTILLO SHELLY
Altres:	ZEIN KALLAS

Competències de la titulació a les quals contribueix l'assignatura

Específiques:

1. Enginyeria i tecnologia dels aliments. Anàlisi d'aliments.
2. Coneixements bàsics dels aliments.
3. Valoració d'empreses agràries i comercialització.

Metodologies docents

Classes teòriques (grup gran), on el professorat mitjançant una exposició alternarà les classes magistrals amb l'exposició de casos i la resolució d'exercicis, intentant motivar i involucrar l'estudiantat perquè participi en el seu aprenentatge. S'utilitza material de suport mitjançant ATENEA.

Classes pràctiques (grup petit), perquè l'estudiant posi en pràctica les metodologies tant de l'anàlisi sensorial com dels estudis de mercat que s'hauran explicat a les classes així com realitzar l'anàlisi estadístic i interpretació de les dades obtingudes.

Aprenentatge autònom que inclou d'una banda les lectures orientades i per altra banda, el disseny, la realització, l'anàlisi i la interpretació de les dades obtingudes d'un cas relacionat amb els continguts de l'assignatura. Utilitzant material proporcionat pels professors a classe o bé mitjançant el campus virtual ATENEA.

Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

En acabar l'assignatura Anàlisi Sensorial, l'estudiant ha de ser capaç de:

- Conèixer les bases i les tècniques de l'anàlisi sensorial
- Conèixer els mètodes per estudiar el comportament i les preferències dels consumidors
- Dissenyar proves d'anàlisi sensorial objectiu
- Dissenyar qüestionaris per conèixer el comportament i preferències del consumidor
- Dissenyar proves hedòniques de preferència mitjançant les tècniques de l'anàlisi sensorial
- Aplicar correctament l'anàlisi estadístic per conèixer el resultat de les proves
- Analitzar els resultats obtinguts i treure conclusions per prendre les decisions correctes
- Aplicar l'anàlisi sensorial per avaluar la qualitat sensorial de diferents productes

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

Hores totals de dedicació de l'estudiantat

Dedicació total: 150h	Hores grup gran:	0h	0.00%
	Hores grup mitjà:	40h	26.67%
	Hores grup petit:	20h	13.33%
	Hores activitats dirigides:	0h	0.00%
	Hores aprenentatge autònom:	90h	60.00%

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

Continguts

BASES DE L'ANÀLISI SENSORIAL

Dedicació: 65h

Grup mitjà/Pràctiques: 20h
Grup petit/Laboratori: 10h
Aprentatge autònom: 35h

Descripció:

- 1.1 Fonaments psicològics i fisiològics de les percepcions sensorials.
- 1.2 Base científica de l'anàlisi sensorial. Tipus de proves. Disseny d'experiments. El local. Metodologia de les proves: disseny de la fitxa de tast, preparació de les mostres, desenvolupament de la prova, recollida de dades.
- 1.3 Proves de discriminació i ordenació
- 1.4 El panel de tastadors: reclutament, entrenament, validació i manteniment
- 1.5 Proves hedòniques

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica.
- Activitat 2: Classes pràctiques al laboratori (sala de tast).
- Activitat 3: Classes pràctiques de resolució de problemes.
- Activitat 4: Disseny, realització i resolució d'un cas pràctic.
- Activitat 5: Examen escrit.

ANÀLISI DE LES PREFERÈNCIES I DEL COMPORTAMENT DELS CONSUMIDORS

Dedicació: 35h

Grup mitjà/Pràctiques: 10h
Aprentatge autònom: 25h

Descripció:

- 2.1 Què és el comportament del consumidor. Per què estudiar el comportament del consumidor
- 2.2 Procés de decisió del consumidor. El model: Reconeixement de la necessitat. Cerca de la informació. Avaluació de les alternatives. Tipus de Processos de decisió. Variables que afecten al procés de decisió.
- 2.3 Investigació del consumidor. Mètodes per l'anàlisi del comportament del consumidor. Disseny dels qüestionaris per la investigació del consumidor: Concepte i classes d'escala.
- 2.4 Desenvolupament de eines on-line pel disseny de fitxes i qüestionaris

Activitats vinculades:

- Activitat 1: Classe teòrica.
- Activitat 4: Disseny, realització i resolució d'un cas pràctic.
- Activitat 5: Examen escrit

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

ANÀLISI ESTADÍSTIC DE LES DADES

Dedicació: 50h

Grup mitjà/Pràctiques: 10h

Grup petit/Laboratori: 10h

Aprentatge autònom: 30h

Descripció:

3.1 Introducció a l'estadística per l'anàlisi sensorial. Test d'hipòtesi. Test binomial. Tipus de proves i mètodes d'anàlisi estadístic. Programa d'anàlisi estadístic R i SPSS

3.2 Anàlisi de la variància (ANOVA) per l'anàlisi sensorial. Test de comparació múltiple de mitjanes

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classe teòrica.

Activitat 2: Classes pràctiques al laboratori (sala de tast)

Activitat 3: Classes pràctiques de resolució de problemes (Aula de informàtica)

Activitat 4: Disseny, realització i resolució d'un cas pràctic

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

Planificació d'activitats

ACTIVITAT 1: CLASSES TEÒRIQUES	Dedicació: 58h Grup mitjà/Pràctiques: 38h Aprenentatge autònom: 20h
<p>Descripció: Exposició teòrica mitjançant classes magistrals així com col·laboració de l'alumnat amb les aportacions realitzades. Es realitzarà a l'aula convencional. L'activitat està dirigida pel professorat en base al material a desenvolupar</p> <p>Material de suport: Tots els disponibles a l'aula tals com ordinador connectat a projector, connexió a Internet, material audiovisual, pissarra, etc.</p> <p>Objectius específics: Fomentar la capacitat analítica de l'estudiant a partir de la lectura i discussió dels casos pràctics i de les lectures que es faciliten amb cada tema. Aprofundir en l'estudi del anàlisi sensorial i les seves aplicacions, incorporant la terminologia pròpia de la matèria. Establir relacions entre els nous conceptes que es van aprenent Familiaritzar-se amb les eines de estudi del comportament del consumidor.</p>	
ACTIVITAT 2: PROVES D'AVAUACIÓ ESCRITA	Dedicació: 2h Grup mitjà/Pràctiques: 2h
<p>Descripció: Examen escrit de 2 hores.</p> <p>Material de suport: Aula de classe teòrica</p> <p>Objectius específics: Avaluació dels coneixement de l'estudiant</p>	
ACTIVITAT 3: PRÀCTIQUES AL LABORATORI	Dedicació: 30h Grup petit/Laboratori: 10h Aprenentatge autònom: 20h
<p>Descripció: Realització de diferents proves de anàlisi sensorial a la sala de test: entrenament, funcionament i valoració de productes.</p> <p>Material de suport: Sala de tast i materials necessari per la valoració dels productes</p> <p>Objectius específics: Practicar l'anàlisi sensorial: Reconeixement de gustos i olors, anàlisi de perfils de textura, etc. i aprofundiment en alguns productes.</p>	

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

ACTIVITAT 4: PRÀCTIQUES DE RESOLUCIÓ DE PROBLEMES	Dedicació: 40h Grup petit/Laboratori: 10h Aprenentatge autònom: 30h
<p>Descripció: Realització de diferents anàlisis estadístic a la sala d'informàtica amb els valors obtinguts a la sala de tast i de les dades generades en la activitat 4 i altres proporcionades pel professors.</p> <p>Material de suport: Sala de informàtica i software de anàlisi de dades : SPSS</p> <p>Objectius específics: Dominar les eines d'anàlisi estadístic aplicades a la matèria. Coneixement del programa SPSS com una eina per l'anàlisi de dades.</p>	
ACTIVITAT 5: DISSENY, REALITZACIÓ I RESOLUCIÓ D'UN CAS PRÀCTIC	Dedicació: 20h Aprenentatge autònom: 20h
<p>Descripció: Treball en grups petits per l'estudi de un producte seguint els dos enfocaments de l'assignatura: l'anàlisi sensorial objectiu i l'estudi del comportament del consumidor.</p> <p>Material de suport: Font d'informació, sala de tast, aula d'informàtica</p> <p>Objectius específics: Avaluar l'assoliment dels objectius de l'assignatura</p>	

Sistema de qualificació

- > $N_{final} = 0.50 \times N1 + 0.17 \times N2 + 0.10 \times N3 + 0.23 \times N4$
- > N1: Examen escrit 1
- > N2: Examen escrit 2
- > N3: Pràctica 1
- > N4: Pràctica 2 i Treball escrit

Normes de realització de les activitats

L'assistència i realització de les activitats proposades és obligatòria.

390446 - ASENS - Anàlisi Sensorial

Bibliografia

Bàsica:

Lea, P.; Naes, T.; Rodbotten, M. Analysis of variance for sensory data. Chichester: John Wiley & Sons, 1997. ISBN 0471967505.

Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T. Sensory evaluation techniques. 4th ed. Boca Raton, FL: Taylor & Francis, 2007. ISBN 9780849338397.

Blackwell, Roger D.; Miniard, Paul W.; Engel, James F. Consumer behavior. 10th ed. student ed. Mason: Thomson South-Western, 2006. ISBN 0324271972.

Grande Esteban, Ildelfonso; Abascal, Elena. Fundamentos y técnicas de investigación comercial. 7ª ed. rev. y actualizada. Madrid: ESIC, 2003. ISBN 8473563654.

Morgado Bernal, Ignasi; Camí, Jordi. Cómo percibimos el mundo : una exploración de la mente y los sentidos. Barcelona: Ariel, 2012. ISBN 9788434400269.

Lawless, Harry T.; Heymann, Hidelgarde. Sensory evaluation of food : principles and practices. New York [etc.]: Kluwer/Plenum, 1999. ISBN 083421752X.

Ibáñez Moya, Francisco C.; Barcina Angulo, Yolanda. Análisis sensorial de alimentos : métodos y aplicaciones. Barcelona [etc.]: Springer, 2001. ISBN 840700801X.

Dubois, Bernard; Rovira Celma, Àlex. Comportamiento del consumidor : comprendiendo al consumidor. 2ª ed. Madrid [etc.]: Prentice Hall, 1998. ISBN 8483220105.

Blackwell, Roger D.; Miniard, Paul W.; Engel, James F. Comportamiento del consumidor. 9ª ed. México [etc.]: Thomson, 2002. ISBN 9706861874.

Altres recursos:

Normes ISO i AENOR per l'anàlisi sensorial.