

ECOASIN: Evaluación de CONceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

Asignatura: “Propiedades físicas de los alimentos. Análisis sensorial”

Titulación: Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

Profesor responsable: Encarnación Fernández Fernández

CONCEPTOS:

1. Conocer las propiedades sensoriales/atributos que se detectan por medio de los sentidos.
2. Planificar la formación de un panel de catadores entrenado (catadores analíticos).
3. Saber cómo realizar el control (eficacia) de un grupo de catadores entrenado utilizando un ANOVA.
4. Comprender las diferentes pruebas discriminativas (ventajas/inconvenientes), sus aplicaciones y el análisis de los resultados obtenidos con ellas.
5. Entender las pruebas descriptivas o analíticas (prueba descriptiva simple y análisis descriptivo cuantitativo).
6. Conocer lo pasos a seguir para la ejecución de las pruebas sensoriales: diseño de las sesiones, presentación de muestras, metodología, tipos de jueces...
7. Distinguir entre las técnicas cuantitativas y las técnicas cualitativas en los estudios con consumidores.
8. Diferenciar las pruebas de aceptabilidad de las pruebas de preferencia.
9. Entender los métodos rápidos de caracterización sensorial (*JAR, Flash Profiling, CATA, Sorting, Projective Mapping*).
10. Comprender el tratamiento estadístico e interpretación de los datos obtenidos en las distintas pruebas de análisis sensorial (ANOVA, ACP, Cluster, etc.).

RATING:

Evalúa hasta qué punto la asignatura ha sido útil para adquirir los conceptos anteriores (escala 0-10)

<http://whale.imag.fr/polls/vote/6e61b56b-25c1-4478-a143-a686d6473cbf>

RANKING:

Ordena los conceptos anteriores de la asignatura en función del grado de aprendizaje de estos (de más a menos)

<http://whale.imag.fr/polls/vote/cee3e84a-d552-40d6-8ddf-2026f2dee1d4>