

## ECOASIN: Evaluación de COncceptos de ASignaturas mediante INteligencia colectiva

CURSO 2022-2023

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

**Titulación:** Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos

**Profesor responsable:** Encarnación Fernández Fernández

### CONCEPTOS:

1. Comprender las diferentes **pruebas discriminativas** (ventajas/inconvenientes), **sus aplicaciones y el análisis de los resultados** obtenidos con ellas.
2. Entender las **pruebas descriptivas o analíticas** y planificar la **formación de un panel de catadores entrenado** (catadores analíticos).
3. Distinguir entre las **técnicas cuantitativas y las técnicas cualitativas en los estudios con consumidores.**
4. Entender los **métodos rápidos de caracterización sensorial** (*JAR, Flash Profiling, CATA, Sorting, Projective Mapping*).
5. Comprender **el tratamiento estadístico e interpretación de los datos** obtenidos en las distintas pruebas de análisis sensorial (ANOVA, ACP, Cluster, etc.).