

Methods and applications with trained panels

General details of the subject

Mode

Face-to-face degree course

Teaching language

Spanish

Teaching staff

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
ALBISU AGUADO, MARTA MARIA	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Titular De Universidad	Doctor	Not bilingual	Nutrition and Bromatology	marta.albisu@ehu.eus

NAME	INSTITUTION	CATEGORY	DOCTOR	TEACHING PROFILE	AREA	E-MAIL
PEREZ ELORTONDO, FRANCISCO JOSE	University of the Basque Country (UPV/EHU)	Profesorado Titular De Universidad	Doctor	Not bilingual	Nutrition and Bromatology	franciscojose.perez@ehu.eus
DACREMONT , CATHERINE	Université de Bourgogne	Profesorado Titular De Universidad	Doctor			
VALENTIN , DOMINIQUE	Université de Bourgogne	Otros	Doctor			

Competencies

NAME	WEIGHT
Reclutar y seleccionar jueces.	10.0%
Realizar un entrenamiento básico de catadores.	10.0%
Diseñar y llevar a cabo entrenamientos específicos de análisis sensorial de vino.	10.0%
Desarrollar y aplicar pruebas de cualificación, seguimiento y control de catadores de vino.	10.0%
Seleccionar y aplicar al vino métodos normalizados de análisis sensorial en función del objetivo perseguido.	20.0%
Desarrollar, validar y aplicar métodos para el análisis sensorial de vino con paneles entrenados.	30.0%

NAME	WEIGHT
Tratar estadísticamente los datos sensoriales procedentes de paneles entrenados, interpretar los resultados y emitir informes	10.0%

Study types

TYPE	FACE-TO-FACE HOURS	NON FACE-TO-FACE HOURS	TOTAL HOURS
Lecture	15	15	30
Pract.Lab work	30	52.5	82.5

Training activities

NAME	HOURS	PERCENTAGE OF CLASSROOM TEACHING
Laboratory practicals	82.5	36%
Lectures	30.0	50%

Assessment systems

NAME	MINIMUM WEIGHTING	MAXIMUM WEIGHTING
Practical tasks	100.0%	100.0%
Questions to discuss	100.0%	100.0%

Temary

Interés y aplicaciones de los paneles entrenados en enología. Tipos de paneles entrenados. Tipos de métodos con paneles entrenados.

Iniciación y entrenamiento de jueces en la detección y reconocimiento de olores; investigación de la sensibilidad gustativa.

Entrenamiento específico de un panel de vino, pruebas de cualificación de catadores de vino, seguimiento y control de catadores de vino.

Comparación pareada. Prueba triangular. Prueba A-NO A. Dúo-Trío. Métodos de ordenación.

Identificación y selección de descriptores, método para establecer el perfil olfato-gustativo, evaluación del color, perfil de libre elección, métodos dinámicos.

Tratamiento estadístico de datos e interpretación de resultados, elaboración de informes.

Bibliography

Basic bibliography

Normas UNE-ISO de análisis sensorial (metodología):

- UNE-ISO 6658: 2005
- UNE-ISO 4121: 2006
- UNE-ISO 5496: 2007
- UNE-ISO 13300-1: 2007
- UNE-ISO 4120: 2008
- UNE-ISO 13300-2: 2008

-

Normas ISO de análisis sensorial (metodología):

- ISO 6564: 1985
- ISO 8588: 1987
- ISO 3972: 1991
- ISO 8586-1: 1993
- ISO 1036: 1994
- ISO 8586-2: 2008

Barcina, Y.; Garrido Landivar, E.; Ibáñez, F.C.; Albisu, M.; Barcenas, P.; Pérez Elortondo, F.J.; Ordóñez, A.I.; Torre, P.; Beriain, M.j.; Alfonso, I; Gorraiz, C. 2000. Evaluación sensorial de alimentos. Métodos y aplicaciones. Editorial Springer, Barcelona.

Lawless, H.T.; Heymann, H. 1998. Sensory evaluation of food: principles and practices. Editorial Chapman and Hall, New York.

In-depth bibliography

Lawless, H.T.; Heymann, H. 1998. Sensory evaluation of food: principles and practices. Editorial Chapman and Hall, New York.

Journals

FOOD QUALITY AND PREFERENCE

JOURNAL SENSORY STUDIES

Links

www.aepas.es

(Asociación Española de Análisis Sensorial)