

INSCRIPCIONES

PRECIO:

Individual (1 a 2 personas)
763 €/asistente + 21 % IVA (desayuno y comida incluidos).

Para 3 o más personas se aplicará un 20% de descuento sobre el precio del asistente (IVA no incluido).

El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Estatal para la bonificación de los gastos de formación. Este curso es susceptible de ser bonificado parcialmente. (www.fundae.es)

PAGO:

Por ingreso o transferencia bancaria al número de cuenta:

SILLIKER IBÉRICA S.A.U. (CIF: A08349409)
Banco Santander: ES81 0049 1910 2326 1040 4317

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar la forma de pago habitual.

Deberá enviarnos el resguardo del ingreso/transferencia bancaria por e-mail a info.es@mxns.com

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

SILLIKER Ibérica se reserva el derecho a cancelar el curso.

El usuario tiene derecho a la devolución del importe de la inscripción en los términos detallados y en las condiciones siguientes:
- 7 días antes del inicio del curso 100% del importe.
- Entre 4 días y 48h antes de la fecha de inicio 50%.

Todas las cancelaciones se tienen que informar por escrito enviando un correo electrónico a silliker.es@mxns.com

INSCRIPCIÓN

En nuestra página web www.merieuxnutrisciences.es puede realizar la inscripción al curso vía *on-line*.

Plazo máximo de inscripción: 13 de febrero de 2019

Plazas limitadas



SILLIKER Ibérica S.A.U.

Sede y Laboratorio Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker.es@mxns.com

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 935 561 233

Centro de análisis sensorial Barcelona

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 93 263 24 54
Fax. 934 350 951

Sede y Centro de análisis sensorial Madrid

Fuenterrabía 7
28014 Madrid
Tel. 93 263 24 54



www.merieuxnutrisciences.es

CURSO



Análisis sensorial: Formación y gestión de un panel interno

06 y 07 de marzo de 2019
(Madrid)

Una formación imprescindible para Directores de un Panel interno de catadores



SENSORIAL

FORMACIÓN Y GESTIÓN DE UN PANEL INTERNO DE CATADORES

INTRODUCCIÓN

Identificar, visualizar, medir, controlar y gestionar las características sensoriales de un alimento, es una actividad estratégica fundamental para todo producto alimenticio que aspire ser aceptado por el mercado y perdurar en él. Un panel de catadores es la herramienta básica para llevar a cabo estas funciones.

Es necesario que el Director del Panel interno de catadores, además de tener los conocimientos básicos en análisis sensorial, tenga los conocimientos, competencias y aptitudes que le permitan seleccionar, formar, mantener y dirigir el panel de catadores.

De la misma manera debe estar formado en cómo diseñar las pruebas, cómo llevarlas a cabo, como analizar los resultados obtenidos y de qué forma comunicar esos resultados.

El líder del panel interno debe tener también la capacidad para mantener un grupo cohesionado y el grado de motivación adecuado.

Si se carece de las herramientas y conocimientos necesarios para ello, el panel de catadores no estará siendo gestionado de manera óptima y se estará infrautilizando la herramienta.

OBJETIVOS

Conocer:

- Las formas habituales de reclutamiento de catadores
- Las pruebas y criterios para la selección de catadores
- Cómo establecer los descriptores y patrones de referencia
- Un método eficaz y sencillo para controlar la fiabilidad de los catadores



CONTENIDO

- Marco normativo
- Reclutamiento de catadores: a quién, cómo y cuántas personas reclutar
- Selección de catadores: pruebas y criterios de aceptación
- Entrenamiento de catadores: descriptores, escalas y patrones de referencias
- Seguimiento: fiabilidad individual y del panel de catadores
- Mantenimiento del grupo de catadores

PROFESORADO

Dolors Santos

Directora Adjunta Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

Rocío Dorado

Responsable Centro de Análisis Sensorial Madrid de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

DIRIGIDO A

Personas que actualmente estén dirigiendo un panel de catadores y quieran complementar su formación.
Personas que quiera desarrollar un panel de catadores interno y ya tengan la formación básica en análisis sensorial.

CELEBRACIÓN

06 de marzo de 2019 - 9:30 h a 17:15 h

07 de marzo de 2019 - 9:30 h a 14:00 h

(10 horas lectivas)

Plazo máximo de inscripción: 13 de febrero de 2019

Mérieux NutriSciences - SILLIKER Ibérica:

c. Fuenterrabía, nº 7
28020 Madrid

CÓMO LLEGAR:

- Líneas EMT-BUS:

 (Pso. de la Reina Cristina): 10, 14, 26, 32, C1, C2
 (Av. Ciudad de Barcelona): 24, 37, 54, 57, 141

- Metro:  1 Menéndez Pelayo  6 Pacífico

- Tren Renfe:   Atocha

