

## INSCRIPCIONES

### PRECIO:

Individual (1 a 2 personas)  
796 €/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).

### 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](mailto: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 [info.es@mxns.com](mailto:info.es@mxns.com)

## INSCRIPCIÓN

En nuestra página web [www.merieuxnutrisciences.es](http://www.merieuxnutrisciences.es) puede realizar la inscripción al curso vía **on-line**.

Deberá enviarnos el resguardo del ingreso/transferencia bancaria por e-mail a [info.es@mxns.com](mailto:info.es@mxns.com)

**Plazo máximo de inscripción: 13 de marzo 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](mailto: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](http://www.merieuxnutrisciences.es)

## CURSO



## Análisis sensorial: fundamentos y herramientas básicas

**3 y 4 de abril de 2019  
(Valencia)**

*Una herramienta para la mejora de la calidad y la competitividad*



**CALIDAD  
Y SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

**SENSORIAL**

# ANÁLISIS SENSORIAL: FUNDAMENTOS Y HERRAMIENTAS BÁSICAS

## INTRODUCCIÓN

El análisis sensorial es una herramienta básica para:

- Investigación y desarrollo de nuevos productos.
- Control de materias primas, productos intermedios y productos terminados.
- Estudios de envejecimiento y vida comercial.
- Comparativa de productos homólogos del mercado.
- Conocer la aceptación y preferencia de los consumidores.

Los resultados de un examen sensorial dependen de los evaluadores (catadores o consumidores), de las condiciones en que se realizan las catas y del diseño metodológico de la prueba. Sólo a través de un adecuado diseño, realización del ensayo en condiciones adecuadas y utilizando evaluadores adecuados a cada prueba, podremos obtener unos resultados objetivos y fiables.

## OBJETIVOS

Capacitar a los responsables de la gestión de evaluaciones sensoriales con los conocimientos básicos sobre el análisis sensorial de los alimentos, sus fundamentos y sus técnicas.

Al finalizar el curso, los asistentes estarán en condiciones de conocer:

- Cuándo es posible y conveniente realizar un análisis sensorial.
- Qué técnicas existen y cuál es la más adecuada para cada necesidad.
- Cómo se evalúan y describen las propiedades sensoriales de los alimentos (aspecto, sabor, textura, etc.)
- Qué factores pueden influir en la respuesta sensorial y cómo controlarlos.
- Cómo organizar una sesión de cata.
- Cuáles son las etapas del proceso de formación de un panel de catadores y en qué consisten.



## CONTENIDO

El curso combina el aporte de los principales conocimientos teóricos con la realización de prácticas y talleres en los que los alumnos deberán asumir tanto el rol de catador, como el rol de director de un panel interno.

1. Conceptos básicos del análisis sensorial.
2. Aspectos prácticos de la fisiología y respuesta sensorial.
3. Tipos de pruebas sensoriales:
  - Pruebas discriminativas (triangular, pareada, etc.)
  - Pruebas que utilizan escalas (ordenación, puntuación)
  - Pruebas descriptivas (perfil sensorial, tiempo-intensidad)
4. Ejecución de un análisis sensorial:
  - Instalaciones y condiciones ambientales
  - Las muestras (preparación, presentación a la cata, etc.)
5. Formación de un panel sensorial:
  - Reclutamiento de los individuos
  - Selección de catadores
  - Entrenamiento
  - Comprobación-reajuste
6. Tests hedónicos (aceptación, preferencia, etc.)

## PROFESORADO

### Xandra Torrent

Técnico Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER - Mérieux NutriSciences**

### Rocío Dorado

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



## DIRIGIDO A

Responsables y técnicos de industrias alimentarias, departamentos de I+D, control de calidad, comercial, marketing, que directa o indirectamente, utilicen o deseen utilizar el análisis sensorial como herramienta en su trabajo.

## CELEBRACIÓN

**3 de abril de 2019 - 9:30 h a 18:15 h**

**4 de abril de 2019 - 9:30 h a 14:45 h**

(12 horas lectivas)

**Plazo máximo de inscripción: 13 de marzo de 2019**

**Hotel TRYP Oceanic Valencia:**

Carrer del Pintor Maella, 35  
46023 València

## CÓMO LLEGAR:

- Autobuses  34

- Coordenadas GPS:  
GD 39.45827, -0.34814  
GMS - 39°27'29.676"N 0°20'52.182"O

