

FORMACIÓN DE PANELES DE CATADORES ENTRENADOS EN SU COMPAÑÍA

El análisis sensorial es una herramienta que permite, con técnicas objetivas, evaluar las propiedades organolépticas de los productos alimentarios. Su utilización puede ayudarnos a mejorar nuestra eficacia, ya sea en el control de calidad de materias primas y/o producto acabado, en la mejora de formulaciones y procesos, en el desarrollo de nuevos productos, etc.

¿NECESITO DISPONER DE CATADORES ENTRENADOS EN MI COMPAÑÍA?

En el caso que el análisis sensorial ya forme parte de sus controles habituales, debe plantearse la fiabilidad de estos controles. Ello depende básicamente de si:

Las personas que examinan los productos están capacitadas para detectar e identificar las no conformidades objetivo.

El método utilizado es el más adecuado, desde un punto de vista de eficacia y fiabilidad (tipo de prueba, parámetros controlados, etc).

Las condiciones de ensayo (nº y cantidad de muestra, preparación y presentación de las muestras, etc.) constituyen una fuente de error o no.

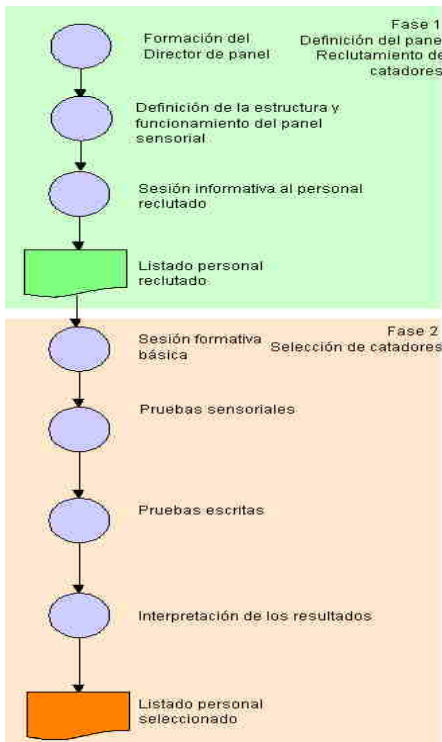
En resumen, para la obtención de resultados objetivos y fiables es necesario disponer de catadores entrenados que evalúen las muestras con criterios unificados y siguiendo técnicas robustas.

¿CÓMO PUEDO MEJORAR EL ANÁLISIS SENSORIAL EN MI COMPAÑÍA?

La mejora de esta herramienta puede consistir desde la adopción de unas sencillas técnicas, o la modificación de la sistemática utilizada en los controles que ya estén realizando en su compañía, hasta la implantación de un programa de selección y formación riguroso de todos los catadores.

¿CÓMO PODEMOS COLABORAR CON USTEDES EN ESTA TAREA DE MEJORA?

A partir de las necesidades específicas de cada compañía, diseñamos un plan de formación/mejora a medida. De forma general, las etapas que lo conforman son:



Asesoramiento sobre las características y gestión del panel sensorial

Diseño y definición de la estructura y funcionamiento del panel: definición de responsabilidades, personal implicado y disponible en la formación del panel, recursos empleados, etc.

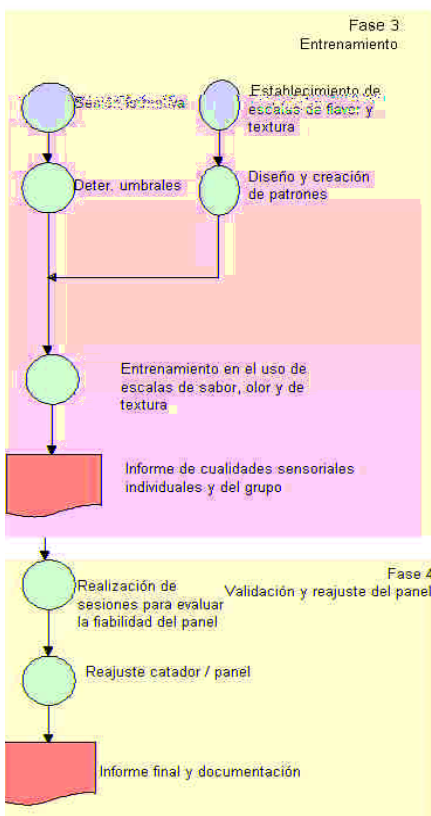
Asesoramiento y participación en el diseño de una sala de catas normalizada adecuada al objetivo establecido.

Formación del Director del panel

Formación de la persona designada como responsable del panel de catadores de la compañía sobre análisis sensorial: principios, metodología, pruebas, tratamiento de resultados, etc.

Reclutamiento de los catadores

Reclutamiento de las personas interesadas en formar parte del panel de catadores, en base a su disponibilidad, motivación y características personales y profesionales.



Selección de los catadores

Diseño y ejecución de una serie de pruebas destinadas a la selección de los catadores, previamente reclutados, en base a la ausencia de alteraciones sensoriales, su sensibilidad y capacidad discriminativa, memoria sensorial, motivación, personalidad, etc.

Entrenamiento

Diseño y ejecución de una serie de pruebas específicas destinadas a determinar y aumentar la sensibilidad de los catadores para la detección, identificación y discriminación de estímulos visuales, olfativos, gustativos y de textura.

Documentación del panel sensorial

Elaboración de un procedimiento específico para la selección y entrenamiento de los catadores en su compañía, así como la documentación, en forma de procedimientos e instrucciones, del sistema de trabajo y control del panel de análisis sensorial.

Quedamos a su entera disposición para ampliarles la información o para facilitarles nuestra propuesta.

Dolors Santos (dsantos@silliker.es)
M^a Jesús Pérez (mjperes@silliker.es)
 Departamento de Análisis Sensorial

SILLIKER Ibérica

Sede y laboratorio central: Longitudinal 8, 26. Mercabarna. 08040 Barcelona. Tel. 932 632 454 - Fax 933 350 748 / 932 632 646
Laboratorio microbiología y recepción muestras: Transversal 6, 19. Mercabarna. 08040 Barcelona. Tel. 932 632 454 - Fax 935 561233
Centro Análisis Sensorial: Dos de Maig 273-275. 08025 Barcelona. Tel. 934 501 262 – Fax 934 350 951
Delegación Zona Centro: Avda. de Europa, 14 (Edificio AFFIRMA). 28108 La Moraleja (Madrid). Tel. 911 890 519 – Fax 911 890 539

www.silliker.es

silliker@silliker.es

www.ceinal.es