

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz

Fax 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Fax

NIF

Provincia

e-mail

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26 08040 Barcelona



Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275
08025 Barcelona (Barcelona)
Tel. 934 501 262
Fax. 934 350 951

Sede Central

Longitudinal 8, nº 26. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 932 632 646 - 933 350 748
silliker@silliker.es

Laboratorio microbiología y recepción de muestras

Transversal 6, nº 19. Mercabarna
08040 Barcelona (Barcelona)
Tel. 935 561 226
Fax. 935 561 233

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

www.silliker.es



Si lo desea, también podemos impartir este curso en su empresa.

Solicítenos presupuesto al respecto

 **SILLIKER**
a Mérieux NutriSciences Company

SENSORIAL




**CALIDAD
Y SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

CURSO

El análisis sensorial en la industria alimentaria

Madrid, 28 y 29 de marzo de 2012

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



CONTENIDO

El curso está organizado en sesiones teóricas, combinadas con talleres prácticos en los que los alumnos deberán asumir el rol de director de panel y de catador.

- 1- Introducción al análisis sensorial
- 2- Aspectos prácticos de la fisiología y respuesta sensorial
- 3- Tipos de pruebas sensoriales:
 - Pruebas discriminativas
 - Pruebas que utilizan escalas
 - Pruebas descriptivas
- 4- Ejecución de un análisis sensorial
 - La sala de catas
 - Las muestras
- 5- Formación de un panel sensorial
 - Reclutamiento de los individuos
 - Selección de catadores
 - Entrenamiento
 - Comprobación-reajuste
- 6- Tests hedónicos

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 realicen las catas y del diseño 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 análisis sensorial.
- Qué técnicas existen y cuál es la más adecuada para cada necesidad.
- Qué factores pueden influir en la respuesta sensorial.
- Cómo organizar una sesión de cata.
- En qué consiste y cómo se lleva a cabo la formación de un panel de catadores.

DIRIGIDO A

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

PROFESORADO

Dolors Santos

Directora Adjunta Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER**

Belen Cabanes

Técnico Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER**

CELEBRACIÓN

28 de marzo de 2012, de 9:45 a 18:00 h
29 de marzo de 2012, de 9:45 a 17:00 h
(12 horas lectivas)

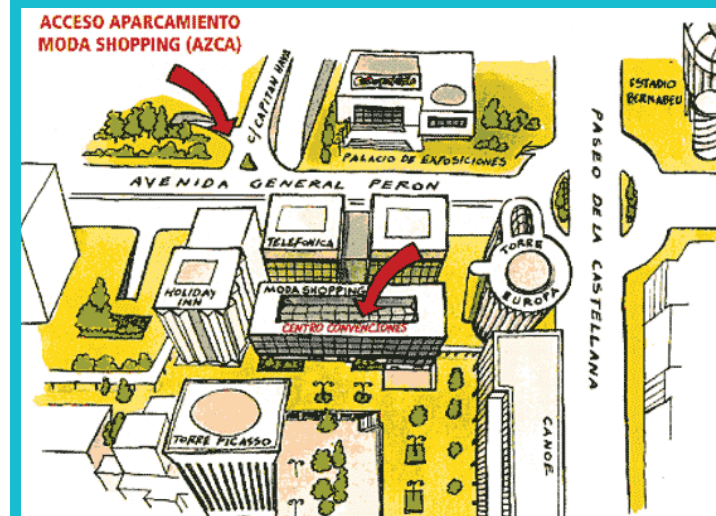
Edificio MAPFRE VIDA:

Avda. General Perón, núm. 40

28020 Madrid

Autobuses: 5 - 14 - 27 - 40 - 120 - 147 - 150

Metro **L10**: Santiago Bernabéu



INSCRIPCIONES

689 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).
Grupos de 3 ó más asistentes 620,10 €/asistente + 18% IVA.
El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación. (<http://www.fundaciontripartita.org>).

Rellenen la tarjeta de inscripción adjunta, una por cada asistente, y remítanla/s por fax al número 93 263 26 46, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Catalunya Caixa: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.
SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelar el curso, en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes.

Plazo de finalización de la inscripción: 16 de marzo de 2012
Plazas limitadas