

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](http://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**

## JORNADA

Jornada práctica de entrenamiento de catadores

Barcelona, 15 de marzo de 2012

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



## CONTENIDO

- Introducción.
- Cómo evaluar un alimento: guía para la realización correcta de una cata.
- Prueba visión de los colores.
- Prueba para detectar posibles ageusias (alteración gustativa) y anosmias (alteración olfativa).
- Prueba de emparejamiento de sabores y olores.
- Prueba de discriminación entre niveles de intensidad de sabores elementales.
- Prueba para la definición de textura.
- Cada participante recibirá un informe personalizado con sus resultados.

## DIRIGIDO A

- Personas que debido a su puesto de trabajo o responsabilidad catan productos de manera habitual.
- Personas que participan en catas internas y que no ha realizado ninguna prueba para determinar sus aptitudes sensoriales.
- Personas que quieran formar parte de un panel de cata interno.

## PROFESORADO

**Belen Cabanes**  
Técnico Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER**

## INTRODUCCIÓN

El análisis sensorial es una herramienta básica en la industria alimentaria. La realización de catas de productos es un mecanismo esencial dentro del desarrollo y control del producto y es necesario tener los conocimientos básicos para realizarlas de manera adecuada.

Es importante que los evaluadores que participan en estas catas hayan realizado algún tipo de prueba que valore sus aptitudes sensoriales. En caso contrario es posible que estén evaluando alimentos sin tener capacidad sensorial para ello.

En la jornada práctica realizaremos pruebas que determinarán las aptitudes sensoriales de los participantes y que descartarán determinadas alteraciones sensoriales.

## OBJETIVOS

1. Familiarizarse con los métodos y materiales a utilizar en análisis sensorial.
2. Conocer las aptitudes sensoriales de los participantes.
3. Determinar la capacidad discriminativa entre distintos niveles de intensidad de sabores elementales.
4. Conocimiento del potencial para describir y comunicar las percepciones sensoriales.
5. Detección de posibles incapacidades sensoriales:
  - Alteraciones visuales
  - Alteraciones gustativas
  - Alteraciones olfativas

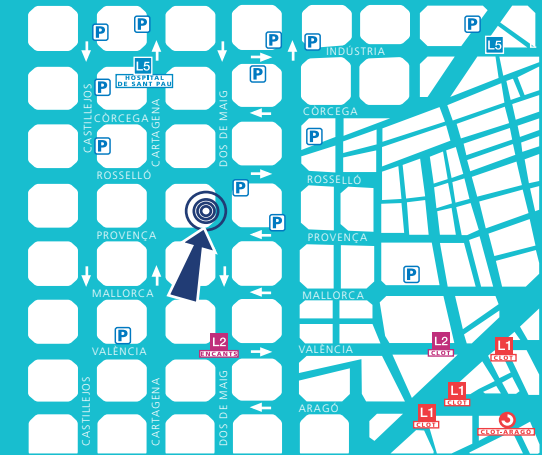
## CELEBRACIÓN

**15 de marzo de 2012, de 9:30 a 17:00 h**  
(6 horas lectivas)

**Centro Sensorial de SILLIKER Ibérica:**  
c/. Dos de Mayo 273-275  
08025 Barcelona

### Metro

**L1** Clot **L2** Encants **L5** Hospital de Sant Pau



## INSCRIPCIONES

240 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos).  
Grupos de 3 ó más asistentes 216 €/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: 5 de marzo de 2012**  
Plazas limitadas