

# Tarjeta de inscripción

# Curso Análisis Sensorial

SILLIKER Ibérica, Att. Sra. Pilar Matesanz (pmatesanz@silliker.es)

FAX 932 632 646

Nombre

Apellidos

Empresa

Cargo

Población

Teléfono

Fax

e-mail

NIF

Provincia

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



Si lo desea, también podemos impartir este curso en su empresa. Solicítenos presupuesto al respecto

**Sensorial**

**SILLIKER®**  
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria

### Sede Central

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

### Centro de análisis sensorial

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

### Laboratorio microbiología y recepción de muestras

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

### en Madrid

Tel. 917 296 755  
Fax. 917 296 754

Madrid, 28 y 29 de mayo de 2008

**Curso: El análisis sensorial en la industria alimentaria**

[www.silliker.es](http://www.silliker.es) · [www.ceinal.es](http://www.ceinal.es) · [www.ceinal.com](http://www.ceinal.com)

[www.silliker.com](http://www.silliker.com)

**SILLIKER®**  
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria

Una herramienta para la mejora de la calidad y la competitividad



## 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 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.

## 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- Evaluación de un alimentos: terminología, técnicas de evaluación, descripción y medida de atributos
- 4- Pruebas sensoriales
  - Elección de una prueba
  - Pruebas discriminativas
  - Pruebas descriptivas
  - Estudios con consumidores
- 5- Ejecución de un análisis sensorial
  - La sala de catas
  - Las condiciones de evaluación
  - Las muestras
- 6- Formación de un panel de catadores
  - Etapas básicas del proceso de formación del panel sensorial
  - Pruebas para la selección y entrenamiento de catadores



## Dirigido a

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

## Profesorado

**Dolors Santos García**

Directora Dpt. Análisis Sensorial de SILLIKER

**M<sup>a</sup> Jesús Pérez Pastor**

Técnico Dpt. Análisis Sensorial de SILLIKER

**Covadonga de Juan Arrechderra**

Responsable Delegación de Madrid de SILLIKER



## Celebración

28 y 29 de mayo de 2008, de 9.30 a 17.00 h (13 h lectivas)

AFFIRMA CENTRO DE NEGOCIOS

Salón Aquiles

c/. San Bernardo 20. 28015 Madrid

Autobuses: 1,2,44,46,74,75,133,146,147,148 y 202

Metro: 2, 3, 5 y 10, Estación Noviciado y Plaza de España



## Inscripciones

575 €/asistente + 16% IVA (desayuno y comida incluidos)

Grupos de 3 ó más asistentes 555 €/asistente + 16% 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 el boletín de inscripción adjunto, uno por cada asistente, y remítanlo/s por fax al número **93 263 26 46**, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria (**Nº cuenta de Caixa Catalunya: 2013 0755 60 02000-40336**).

Los clientes habituales de SILLIKER Ibérica pueden, alternativamente, utilizar el medio de pago habitual.

**Número de asistentes:** limitado a 12 personas.

El número mínimo de asistentes para la impartición del curso es de 8. SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelarlo, en caso de no alcanzarse este número.

**Plazo de finalización de la inscripción:** 21 de mayo de 2008