

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



#### 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

#### Centro de análisis sensorial

Dos de mayo 273-275  
08025 Barcelona (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

 **SILLIKER**<sup>®</sup>  
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria

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

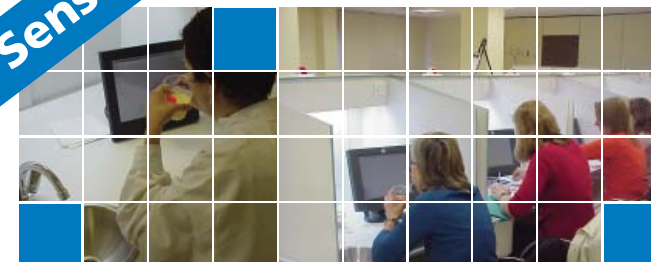


Si lo desea, también podemos impartir  
este curso en su empresa.

Solicítenos presupuesto al respecto

Sensorial

 **SILLIKER**<sup>®</sup>  
Al servicio de la calidad y seguridad alimentaria



Formación

## CURSO EL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Barcelona, 6 y 7 de octubre de 2010

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 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

## 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 los 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

**David Pérez**  
Director Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER**

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

**Mª Jesús Pérez**  
Técnico Dpto. Análisis Sensorial de **SILLIKER**

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

## CELEBRACIÓN

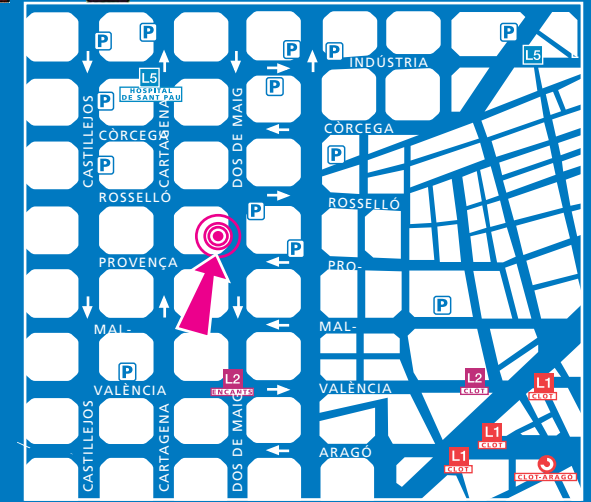
**6 y 7 de octubre de 2010, de 9:30 a 17:30 h** (13:30-15:00 pausa comida) (13 horas lectivas)

**Centro Sensorial de SILLIKER Ibérica:**

c/. Dos de Mayo 273-275  
08025 Barcelona

**Metro**

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



## INSCRIPCIONES

650 €/asistente + 18% IVA (desayuno y comida incluidos). Grupos de 3 ó más asistentes 585 €/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 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 10 personas.** El número mínimo de asistentes para la impartición del curso es de 6. SILLIKER Ibérica se reserva el derecho de cancelarlo, en caso de no alcanzarse este número.

**Plazo de finalización de la inscripción: 29 de septiembre de 2010**  
**Plazas limitadas**