

## Tarjeta de inscripción

Análisis sensorial: Una herramienta para la industria alimentaria  
Ourense, 26, 27 y 28 de Junio

Nombre: \_\_\_\_\_ NIF: \_\_\_\_\_  
Apellidos: \_\_\_\_\_ CIF: \_\_\_\_\_  
Empresa: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_  
Carga: \_\_\_\_\_ Población: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Los datos de carácter personal que usted facilite serán incorporados al fichero de datos de clientes del CTC. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a Fundación Centro Tecnológico da Carne Avenida de Galicia nº 4, Parque Tecnológico de Galicia, San Cibrao das Viñas 32900 Ourense



## Organiza



 **CTC**  
centro tecnológico da carne

Avenida de Galicia nº4, Parque Tecnológico de Galicia  
San Cibrao das Viñas · 32900 Ourense · España  
Teléfono: 988 548 277 Fax: 988 548 276  
[www.ceteca.net](http://www.ceteca.net) · [info@ceteca.net](mailto:info@ceteca.net)



## Análisis sensorial: Una herramienta para la industria alimentaria

Ourense  
26, 27 y 28 de Junio

# Curso

 **CTC**  
centro tecnológico da carne



## INTRODUCCIÓN

El análisis sensorial es una herramienta básica en el sector agroalimentario con numerosas aplicaciones:

- Investigación y desarrollo de nuevos productos
- Control de materias primas
- Estudios de vida útil
- Certificación de productos
- Comparativa de productos homólogos en el mercado
- Estudios de consumidores

## OBJETIVO

Dar a conocer los fundamentos básicos y la aplicación práctica de la metodología del análisis sensorial en la industria alimentaria.

## DESTINATARIOS

Responsables y técnicos de industrias alimentarias, departamentos de I+D, de calidad y profesionales interesados en ampliar sus conocimientos respecto a la utilización del análisis sensorial como herramienta de trabajo.

## CONTENIDO

### 1. Introducción al análisis sensorial

- Principios básicos del análisis sensorial
- Relación entre estímulo y percepción
- Atributos sensoriales
- Alteraciones de los sentidos
- Umrales y sabores fundamentales
- Factores que influyen en la respuesta sensorial

### 2. Tipos de pruebas sensoriales

- Pruebas discriminativas (triangular, pareada, etc)
- Pruebas que utilizan escalas (ordenación, puntuación)
- Pruebas descriptivas (perfil de flavor, perfil de textura, análisis cuantitativo descriptivo, perfil libre elección, análisis tiempo-intensidad)
- Pruebas afectivas o hedónicas (preferencia, grado de satisfacción, aceptación)

### 3. Desarrollo del análisis sensorial

- Instalaciones y condiciones ambientales
- Las muestras (preparación, presentación de la cata)

### 4. Formación de un panel sensorial

- Reclutamiento de los individuos
- Selección de catadores
- Entrenamiento
- Verificación

### 5. Prácticas

- Sensibilidad gustativa
- Sensibilidad olfativa: vía directa/retronasal
- Prueba del umbral
- Prueba triangular
- Pruebas discriminantes
- Pruebas descriptivas

## FECHA Y HORARIO

26 de junio 2013: 10:00 - 14:00h y 16:00 - 18:30h

27 de junio 2013: 10:00 - 14:00h y 16:00 - 18:30h

28 de junio 2013: 10:00 - 14:00h

(Duración del curso: 17h)

## LOCALIZACIÓN



42° 17' 51.29" N 7° 48' 0.28" W

## INSCRIPCIONES

Plazas limitadas. Fecha límite de inscripción: **21 de junio**. La inscripción podrá formalizarse enviando por fax (**988 548 276**) o e-mail ([formacion@ceteca.net](mailto:formacion@ceteca.net)) la solicitud de inscripción debidamente cumplimentada, adjuntando el resguardo de transferencia bancaria.

IBAN: ES68 0072 0347 24 0000100840 SWIFT: PSTRESMM

El CTC se reserva el derecho de cancelar el curso en caso de no alcanzarse un número mínimo de asistentes. Si el asistente decidiera cancelar la inscripción deberá hacerlo por escrito con una antelación mínima de 5 días antes de la celebración del curso. Si la cancelación se efectuase una vez transcurrido este período, el CTC cobrará el importe íntegro de la inscripción o en su caso no emitirá reembolso del coste de la misma.

## PRECIO

**300 €/Asistente\***

\*15% de descuento a partir del segundo asistente de la misma empresa.

El curso se ajusta a los requisitos exigidos por la Fundación Tripartita para la bonificación de los gastos de formación.

## MÁS INFORMACIÓN

[formacion@ceteca.net](mailto:formacion@ceteca.net) ó 988 548 277