

WORKSHOP

EVALUACION SENSORIAL, SUS TECNICAS Y APLICACIONES

“Sensory Evaluation, Techniques and Applications“

GLOBEL en coordinación con la Universidad de Purdue (West Lafayette, Indiana, USA) reconocida en el campo de la investigación por sus descubrimientos en la ciencia, tecnología e ingeniería, ofrecen este programa.

¿Por qué es importante utilizar la Evaluación Sensorial?

Muchas empresas se preguntan si es posible diseñar marcas y productos según el gusto de los consumidores. De hecho, el consumidor puede decirnos fácilmente si un producto le gusta o le disgusta, pero se vuelve menos preciso a la hora de explicarnos “el por qué” y es muy difícil lograr que nos indique cómo se debería de cambiar el producto para que sea de mayor agrado. La Evaluación Sensorial aplicada correctamente puede identificar, describir y medir los atributos de un producto tal como son percibidos por nuestros sentidos.

Si empleamos esta información junto con aquella proveniente de los consumidores, podemos construir “impulsores de la afición” que ayudan a indicar los cambios en las características perceptibles del producto que se deben llevar a cabo con la finalidad de que el producto tenga mayor aceptabilidad.

El programa brinda un eficaz conocimiento práctico



PERCEPCIÓN –EVALUACIÓN – ACEPTACIÓN DEL MERCADO – PANELES – CALIDAD – ANALISIS ESTADISTICO –
DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

¿Quién debe participar?

El curso ha sido desarrollado para personal técnico y de supervisión en evaluación sensorial, investigación de mercados, investigación y desarrollo de productos y procesos, aseguramiento de calidad, mercadotecnia, jurídico, y todo profesional vinculado a la administración general que trabaje en compañías de productos de consumo.

Descripción del Programa

El curso comenzará con información general sobre la evaluación sensorial como una herramienta para control de calidad, desarrollo de nuevos productos, aceptación de mercado, detección de diferencias, entre otros. Así mismo, también serán discutidas la estructura y función de los sistemas receptores sensoriales con el fin de familiarizarse con la fisiología e importancia de los sentidos de la vista, gusto y olfato. Además, se discutirán los requerimientos físicos que deberán tener las instalaciones donde se llevan a cabo los paneles de evaluación y los factores que se tienen que controlar durante la preparación y presentación de las muestras.

Otros temas incluidos son la selección de panelistas, sus características, tipos de pruebas que se pueden usar para su pre-selección, motivación, importancia del entrenamiento previo a la evaluación sensorial e incluso las consideraciones que se requieren cuando se entrena a panelistas para análisis descriptivo.

En el curso también se ofrecerá una introducción a los métodos básicos para el análisis discriminativo, afectivo y descriptivo, incluyendo sus ventajas, desventajas, selección del método adecuado, así como análisis estadístico e interpretación de los resultados obtenidos. Para lograr esto, se llevaran a cabo una serie de laboratorios (paneles) de evaluación, donde los participantes tendrán la oportunidad de formar parte de la evaluación sensorial y análisis estadístico (pruebas-t, ANOVA) de los datos obtenidos durante las diferentes pruebas.



PURDUE
UNIVERSITY

Al término del curso,
cada participante
recibirá un
certificado avalado
por ambas
organizaciones con
valor curricular y
reconocimiento
internacional.



OBJETIVO DEL CURSO:

El objetivo principal de este curso es el de obtener un entendimiento general de la percepción sensorial así como la aplicación y desarrollo de las herramientas necesarias para poder llevar a cabo un panel de evaluación sensorial. Este curso está diseñado de manera introductoria para aquellas personas (incluyendo personal de áreas como marketing, control de calidad, ventas, entre otras) que desean adquirir o ampliar sus conocimientos generales sobre la aplicación de evaluación sensorial.

CONTENIDO:

Primer día:

Introducción a la Evaluación Sensorial I

Importancia de la evaluación sensorial como herramienta para control de calidad, desarrollo de nuevos productos, aceptación de mercado, etc.

Introducción al Diseño Experimental- Componentes de la evaluación sensorial: definir el problema, diseñar la prueba, desarrollo de la instrumentación (panelistas), interpretación de resultados.

Preparándose para la Evaluación Sensorial

Área de prueba- Requerimientos físicos de las instalaciones
Preparación de muestras

Selección de panelistas: características, factores que influyen sus veredictos sensoriales, motivación.

Introducción a la Evaluación Sensorial II

Estructura y función de los sistemas receptores sensoriales: apariencia, gusto (sabor) y aroma. Importancia del entrenamiento *previo a la evaluación sensorial*

Laboratorio práctico 1

Análisis Discriminativo –Introducción a pruebas de diferencia: *triangular, duo-trio comparación apareada y ordenamiento*)

Laboratorio práctico 2

Segundo Día:

Análisis Descriptivo- Introducción a métodos (perfil de sabor®, perfil de textura®, QDA®, Spectrum®) y entrenamiento de panelistas.

Laboratorio práctico 3

Pruebas de consumidores - Introducción a métodos y pruebas de aceptabilidad. Métodos cuantitativos (preferencia de pares, ordenamiento, valoración por escalas, usos y actitudes, pruebas de producto/concepto, pruebas de empaque) y cualitativos (grupos de enfoque, entrevistas individuales, técnicas de proyección).



Horario: De 09:00 a 18:00 hrs.

Incluye:

- * 16 hrs. Teórico - Prácticas
- * Manuales en Español
- * Materiales para la realización de prácticas
- * Diploma-Certificado
- * Coffee-Breaks
- * Comidas

*Programa disponible como curso cerrado
"In House"*

*El curso es impartido en idioma
español.*

Empresas participantes en Programas impartidos por GLOBEL

Sigma Alimentos, Nestlé-Gerber, DSM Nutritional Products Mexico, Grupo Bafar, KraftHeinz Company, Conservas la Costeña, Embotelladora AGA de México, Grupo Lala, Fruta Fresca, Jumex, Mane México, Robertet de México, Citrofrut, Capistrano, AAK México, Fruco, METCO, AMCO Veracruz, Alimentos Profusa, entre otras.



INFORMES E INSCRIPCIONES

GLOBEL

Global Systems & Enterprise Solutions

Tel / Fax: + 52 (55) 7694-2987

capacita@globelmex.com

<http://www.globelmex.com>