

IV edición del Curso de Introducción al análisis sensorial de los alimentos, del producto al consumidor

Del 9 al 11 de noviembre de 2016 en Castelldefels

Organiza

AEPAS en colaboración con ESAB-UPC y la FMA

(AEPAS: Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial, ESAB: Escola Superior d'Agricultura de Barcelona-UPC, FMA: Fundació Miquel Agustí)



Dirección del curso

Roser Romero del Castillo (Departament d'Enginyeria Agoralimentària i Biotecnologia, UPC y Fundació Miquel Agustí)

Idioma: Castellano

Plazas: mínimo 18 y máximo 30

Fecha y lugar de celebración: Del 9 al 11 de noviembre de 2016, en la Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Campus del Baix Llobregat. C/ Esteve Terrades 15, Castelldefels (Barcelona) (<http://www.esab.upc.edu/ca/escola/on-som>)

Estructura del curso: El curso se estructura en dos días (9 y 10) de 8 horas y el tercer día (11) 4 h. En total 20 h que alternaran teoría y práctica

Recomendaciones: No es necesario ningún requisito previo de formación en análisis sensorial

Horario:
Día 9 - 8.30 a 13.30 y de 15 a 19.30 h
Día 10 - 8.30 a 13.30 y de 15 a 19.30 h
Día 11 - 8.30 a 13.30 h

Profesoradoⁱ
Albisu, Marta (UPV-AEPAS)
Bécue, Mónica (UPC-FMA-AEPAS)
Casals, Joan (FMA)
Chaya, Carolina (UPM-AEPAS)
Claret, Anna (IRTA-AEPAS)
G. Pajuelo, Antonio (Biólogo-Consultor Apícola)
Kallas, Zein (UPC-CREDA)
Rivera, Ana (FMA)
Romero del Castillo, Roser (UPC-FMA-AEPAS)
Rull, Aurora (FMA-AEPAS)
Torres, Miriam (UVic-AEPAS)
Vila, Isolda (Suntory-AEPAS)

Precio de la matrícula: Socios AEPAS – 250€

No Socios AEPAS – 400

* Se reservarán 5 plazas a 180 € para estudiantes i graduados (menores de 30 años) de la ESAB.

Otras informaciones: El precio de inscripción incluye los cafés de las pausas, la comida de los días 9 y 10 y la documentación del curso. Para las personas que vengan de fuera i que lo soliciten, se reservaran plazas en un hotel cercano al campus (el precio del curso no cubre el alojamiento). Las personas que quieran hacerse socios de AEPAS deben formalizar la inscripción en: <http://www.aepas.es/socios/#socios>, el precio para los socios normales es de 60 € y para los estudiantes 30 €

Inscripciones y matrícula

La FECHA LIMITE para realizar la preinscripción es el 18 DE OCTUBRE DE 2016

Para realizar la preinscripción, se remitirá correo-electrónico a (roser.romero.del.castillo@upc.edu) con los siguientes datos:

- Asunto: Pre-inscripción Curso Introducción al Análisis Sensorial
- Texto:
- Nombre y apellidos:
- Dirección de contacto, preferiblemente correo-e:
- Indicar si es socio de AEPAS

Aquellas personas que reciban comunicación de su admisión en el curso, (fecha límite 20 de octubre), deberán formalizar la matrícula antes del 27 de octubre.

Trámites para formalizar la matrícula:

- INGRESAR EN LA CUENTA BANCARIA que se indica, la cantidad correspondiente a la matrícula del curso.

Banc Sabadell Atlántico ES33 0081 5154 20 0001090912

- INDICAR: nombre del inscrito + Curso AS
- ENVIAR a roser.romero.del.castillo@upc.edu el recibo de la transferencia escaneado

INSCRIPCIONES: FECHA LIMITE 27 DE OCTUBRE DE 2016

Plazas limitadas: En caso de que la demanda supere el número de plazas ofertadas (30), en la adjudicación de las mismas los socios tendrán preferencia. Si alguien abona el precio de la matrícula y no hubiere plaza, este le será devuelto.

EN CASO DE DUDAS SOBRE CONTENIDOS o PARA SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE LA SEDE DEL CURSO y/o TEMAS ADMINISTRATIVOS, CONTACTAR CON: Roser Romero del Castillo, ESAB-UPC roser.romero.del.castillo@upc.edu

Programa abreviado

Teoría. Introducción al Análisis Sensorial y aplicaciones. Atributos sensoriales y su percepción: Fisiología de los sentidos y factores psicológicos. Aspectos metodológicos: local, catadores, preparación y presentación de muestras, la ficha de cata. Tipos de pruebas analíticas: discriminantes, de ordenación y descriptivas. El panel de catadores. Aplicación del análisis sensorial descriptivo en productos hortícolas, el trabajo de la Fundació Miquel Agustí. Análisis sensorial de consumidores. Pruebas hedónicas. Encuestas sobre hábitos y aspectos socio-económicos. Relación entre datos sensoriales analíticos y de consumidores. Métodos estadísticos.

Práctica. Prueba triangular y de ordenación: metodología, cálculo y elaboración de los resultados. Generación de descriptores para elaborar el perfil sensorial de un producto. Discusión y entrenamiento. Prueba de análisis sensorial descriptivo. Resultados del análisis sensorial descriptivo. Análisis de la varianza. Elaboración del perfil sensorial y comportamiento del panel. Análisis sensorial de productos: el caso del chocolate y de la miel.

ⁱ UPV: Universidad del País Vasco, CREDA: Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari, UPM: Universidad Politécnica de Madrid