

# IV edició del Curso de Introducció al anàlisi sensorial de los alimentos, del producto al consumidor

Del 9 a l'11 de novembre de 2016 a Castelldefels

## Organitza

AEPAS en col·laboració amb l'ESAB-UPC i la FMA

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



## Direcció del curs

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

**Idioma d'impartició:** Castellà

**Places:** Mínim 18 i màxim 30

**Data i lloc de celebració:** Del 9 a l'11 de novembre de 2016, a l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Campus del Baix Llobregat. C/ Esteve Terrades, 8 – Edifici D4, 08860 Castelldefels (Barcelona) (<http://www.esab.upc.edu/ca/escola/on-som>)

**Estructura del curs:** El curs s'estructura en dos dies (9 i 10) de 8 hores i el tercer dia (11) 4 h. En total 20 h que alternaran teoria i pràctica

**Recomanacions:** No és necessari cap requisit previ de formació en anàlisi sensorial

**Horari:** Dia 9: 8.30 a 13.30 i de 15 a 19.30 h

Dia 10: 8.30 a 13.30 i de 15 a 19.30 h

Dia 11: 8.30 a 13.30 h

**Professorat:** Albisu, Marta (UPV-AEPAS)  
Bécue, Mónica (UPC-FMA-AEPAS)  
Casals, Joan (FMA)  
Chaya, Carolina (UPM-AEPAS)  
Claret, Anna (IRTA-AEPAS)  
G. Pajuelo, Antonio (Biòleg-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)

**Preu de la matrícula:** Socis AEPAS: 250€

No socis AEPAS: 400

\*Es reservaran 5 places a 180 € per estudiants i graduats (menors de 30 anys) de l'ESAB

**Altres informacions:** El preu de la inscripció inclou els cafès de les pauses, el dinar dels dies 9 i 10 i la documentació del curs. Per les persones que vinguin de fora i que ho sol·licitin, es reservaran places en un hotel proper al campus (el preu del curs no cobreix l'allotjament). Les persones que vulguin fer-se sòcies d'AEPAS han de formalitzar la inscripció a: <http://www.aepas.es/socios/#socios>, el preu pels socis individuals es de 60 € per any i, pels estudiants, de 30 € per any

### Inscripcions i matrícula

**La DATA LÍMIT per realitzar la preinscripció és el 18 d'octubre de 2016**

Per realitzar la preinscripció, es remetrà un correu-electrònic a ([roser.romero.del.castillo@upc.edu](mailto:roser.romero.del.castillo@upc.edu)) amb les següents dades:

- Assumpte: Preinscripció Curs Introducció l'Anàlisi Sensorial
- Text:
- Nom i cognoms:
- Adreça de contacte, preferiblement correu-e:
- Indicar si es soci d'AEPAS

Les persones que rebin comunicació de la seva admissió en el curs, (data límit 20 d'octubre), hauran de formalitzar la matrícula abans del 27 d'octubre.

Tràmits per formalitzar la matrícula:

- INGRESAR AL COMPTE BANCARI que s'indica, la quantitat corresponent a la matrícula del curs: **Banc Sabadell Atlántico ES33 0081 5154 20 0001090912**
- INDICAR: nom de l'inscrit + Curso AS
- ENVIAR a [roser.romero.del.castillo@upc.edu](mailto:roser.romero.del.castillo@upc.edu) el rebut de la transferència escanejant

INSCRIPCIONS: DATA LÍMIT 27 D'OCTUBRE DE 2016

**Places limitades:** En el cas de que la demanda superi el número de places ofertades (30), en l'adjudicació de les mateixes, els socis tindran preferència. Si algú abona el preu de la matrícula i no hi hagués plaça, aquest li serà retornat

EN CAS DE DUBTE SOBRE CONTINGUTS O PER SOL·LICITAR INFORMACIÓ SOBRE LA SEU DEL CURS I/O TEMES ADMINISTRATIUS, CONTACTAR AMB: Roser Romero del Castillo, ESAB-UPC [roser.romero.del.castillo@upc.edu](mailto:roser.romero.del.castillo@upc.edu)

## Programa abreviat

**Teoria.** Introducció a l'anàlisi sensorial i aplicacions. Atributs sensorials i la seva percepció: Fisiologia dels sentits i factors psicològics. Aspectes metodològics: local, jutges, preparació i presentació de mostres, la fitxa de tast. Tipus de probes analítiques: discriminants, d'ordenació i descriptives. El panel de tastadors. Aplicació de l'anàlisi sensorial descriptiva en productes hortícoles, el treball de la Fundació Miquel Agustí. Anàlisi sensorial de consumidors. Probes hedòniques. Enquestes sobre hàbits i aspectes socio-econòmics. Relació entre dades sensorials analítiques i de consumidors. Mètodes estadístics.

**Pràctica.** Proba triangular i d'ordenació: metodologia, càlcul i elaboració dels resultats. Generació de descriptors per elaborar el perfil sensorial d'un producte. Discussió i entrenament. Proba d'anàlisi sensorial descriptiva. Resultats de l'anàlisi sensorial descriptiva. Anàlisi de la variància. Elaboració del perfil sensorial i comportament del panel. Anàlisi sensorial de productes: el cas de la xocolata i de la mel.