

# CURSO EN ANÁLISIS SENSORIAL

## Programa curso 2016

### Teoría general

1. Introducción al Análisis Sensorial
2. Los atributos sensoriales y su percepción. Fisiología de los sentidos
3. Metodología general del análisis sensorial
4. Introducción a la estadística para el análisis sensorial 1: Conceptos básicos. Test de hipótesis. Distribución binomial. Distribución normal.
5. Introducción a la estadística para el análisis sensorial 2: Análisis de la variancia i Test de separación de medias. Introducción a R
6. Pruebas del análisis sensorial 1: Pruebas de diferencia
7. Pruebas del análisis sensorial 2: Pruebas de ordenación
8. Pruebas del análisis sensorial 3: El análisis sensorial descriptivo. El panel de catadores
9. Pruebas del análisis sensorial 4: Pruebas afectivas
10. El comportamiento del consumidor
11. La certificación en análisis sensorial

### Prácticas sobre la teoría general

1. Reconocimiento y umbrales de percepción de los 5 gustos básicos
2. Reconocimiento de olores y vocabulario sobre la textura
3. Análisis sensorial descriptivo de un producto: Elección de atributos, entrenamiento, validación, obtención de datos, tratamiento estadístico y descripción objetiva del producto.
4. Prueba triangular: metodología y cálculo del resultado

### Introducción al análisis sensorial de productos

- Análisis sensorial de agua
- Análisis sensorial de tomate y otros productos frescos
- Análisis sensorial de quesos
- Análisis sensorial aplicado a productos farmacéuticos
- Análisis sensorial de aceite

Las sesiones serán de 5 horas combinando los contenidos teóricos y la práctica. Las sesiones practiques se realizarán en una aula de informática o al laboratorio de análisis sensorial de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, que dispone de 15 cabinas diseñadas según la norma UNE-ISO 8589: 2010.

### Más información:

teléfono: 93 112 08 36

web: [www.talent.upc.edu](http://www.talent.upc.edu)