

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID



CURSOS DE VERANO 2.016

www.upm.es/cursosverano/



TÍTULO DEL CURSO:

EL ARTE DE MEDIR SENSACIONES: SENSOMETRÍA (4 días)

*LA GRANJA DE SAN ILDEFONSO, SEGOVIA
11-14 DE JULIO DE 2016*

ORGANIZACIÓN



*Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica,
Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB)*

*Asociación Española de Profesionales del Análisis
Sensorial (AEPAS)*



DIRECCIÓN DEL CURSO:

- **D^a Carolina Chaya.** Profesora Titular de Universidad (E.T.S.I. Agrónomos). Vicepresidenta de la European Sensory Science Society (E3S). Socia fundadora y Secretaria desde 2010 de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). Miembro del CTN 87 – Análisis Sensorial¹.

SECRETARÍA DEL CURSO:

- **D. Carlos Pérez Hugalde.** Profesor Titular de Universidad (E.T.S.I. Agrónomos). Socio de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS).

OBJETIVOS

El objetivo del curso es cubrir la creciente demanda de la especialización en el ámbito de la Sensometría Aplicada. El de este año representa la IV edición del Cursode Sensometría que desde 2012 ha organizado el mismo equipo de la UPM, en colaboración con AEPAS. Está dirigido a profesionales que desean analizar y explotar de forma más eficaz la información obtenida en sus pruebas sensoriales, haciendo especial hincapié en esta edición en las técnicas de análisis multivariante.

¹ Comité Técnico de Normalización 87 de Análisis Sensorial de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)

Aunque está dividido en dos, para un correcto aprovechamiento del Curso de Sensometría II es recomendable conocer las técnicas de análisis multivariante presentadas en el Curso de Sensometría I. Ambos tienen una orientación muy práctica, incluyendo en el programa talleres de análisis de datos con software libre y no libre.

REQUISITOS

Para garantizar un correcto aprovechamiento y desarrollo del curso es fundamental un control en la adjudicación de plazas por parte del equipo organizador del curso. Se reservará un mínimo de plazas para estudiantes (4-6) que podrán compartir aula con profesionales en activo que aplican el Análisis Sensorial.

Dada la perspectiva aplicada del curso, se utilizarán diferentes programas informáticos libres (Panelcheck, R, Info Stat) y no libres (FIZZ, XLSTAT) relacionados con la temática del curso.

Cada asistente contará con un ordenador para realizar las prácticas durante el desarrollo del curso.

PROGRAMA

Primer Día: (11 de Julio)

1ª SESIÓN: (10 - 12 H)

PRESENTACIÓN DEL CURSO: D^a. Carolina Chaya (UPM).

Conferencia: Aplicaciones del análisis multivariante en sensometría.

Ponente: D^a Carolina Chaya (UPM)

2ª SESIÓN (12,30 - 14,30 H)

Conferencia: Análisis de regresión. Correlación lineal

Ponente: D. Carlos Pérez Hugalde (UPM)

3ª SESIÓN (16,30 - 17,30 H)

Taller: Software libre

Ponente: D. Luis Guerrero(IRTA)

4ª SESIÓN (17,30 - 18,30 H)

Taller práctico con FIZZ: "Combining Preference Mapping with CATA"

Ponente: Jean Pierre Chataugnat(FIZZ)

Segundo Día: 12 DE JULIO

1ª SESIÓN: (10 - 12 H)

Conferencia: Análisis en Componentes Principales (ACP)

Ponente: D. Carlos Pérez Hugalde (UPM)

2ª SESIÓN (12,30 - 14,30 H)

Conferencia: Análisis de Clasificación Jerárquica

Ponente: D^a Carolina Chaya (UPM)

3ª SESIÓN (16,30 - 17,30 H)

Conferencia: Mapas de Preferencias Internos

Ponente: D^a Carolina Chaya

4ª SESIÓN (17,30 - 18,30 H)

Taller: Taller práctico con XLSTAT

Ponente: D. Luis Guerrero(IRTA)

5ª SESIÓN (18,30 - 19,30 H)

Taller práctico: "Napping and Sorting with Sensominer"

Ponente: D. Jean Pierre Chataugnat(FIZZ)

Tercer Día: 13 de Julio

1ª SESIÓN: (10 - 12 H)

Conferencia: Perfil de libre elección

Ponente: D. Luis Guerrero(IRTA)

2ª SESIÓN (12,30 - 14,30 H)

Conferencia: Mapas de Preferencias Externos.

Ponente: DªCarolina Chaya(UPM)

3ª SESIÓN (16,30 - 17,30 H)

Taller: Introducción al Análisis de Datos CATA.

Ponente: Dª Carolina Chaya (UPM)

4ª SESIÓN (17,30 - 18,30 H)

Taller: Cata de Ginebras

Ponente: Dra. Carmen del Rio(Pernod Ricard).

Cuarto Día: 14 de Julio

1ª SESIÓN: (10 - 12 H)

Conferencia: Análisis de Correspondencias

Ponente: D. Carlos Pérez Hugalde (UPM)

2ª SESIÓN (12,30 - 14,00 H)

Conferencia: Análisis de Correspondencias Múltiples

Ponente: D. Carlos Pérez Hugalde (UPM)

EXAMEN OPCIONAL (14,00 - 14,30 H)

Examen: Opcional para los socios AEPAS asistentes los cuatro días.

3ª SESIÓN (16,30 - 18,00 H)

Mesa redonda: "El consumidor: rey absoluto en un mercado republicano"

Ponentes: Carolina Chaya (UPM/AEPAS), Carmen del Rio (Gerente de Innovación en Pernod Ricard España), Carmen González Chamorro (Profesora Titular Tecnología de Alimentos, UPM), Susana Pérez (Responsable de Inteligencia de Mercado, Calidad Pascual), Silverio Alarcón (Director Dpto. de Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas, UPM), Luis Guerrero (IRTA/AEPAS).

4ª SESIÓN (18,00 - 18,30 H)

Clausura del Curso: D^a Carolina Chaya (UPM) y D. Carlos Pérez Hugalde (UPM)

RELACIÓN DE PARTICIPANTES

A continuación se presenta una breve reseña curricular de los ponentes del curso.

PONENTES

CAROLINA CHAYA

Doctor Ingeniero Agrónomo, por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Doctor en Ciencias Económicas por la Universidad de Borgoña, Master of Science por el Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM, IAMM). Especialización postdoctoral en Análisis sensorial y Sensometría en la Universidad de California– Davis.

Es profesora titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la UPM desde 1996, impartiendo materias de Estadística Aplicada de primer, segundo y tercer ciclo. Actualmente coordina e imparte la asignatura de Análisis sensorial del grado en Tecnologías de las Industrias Agrarias y Alimentarias de la UPM. Participa en numerosos cursos de postgrado, seminarios y máster dentro y fuera de la UPM.

Experta en Sensometría, dirige un panel de treinta jueces entrenados en análisis sensorial de diversos productos de alimentación y bebidas.

Entre sus líneas de investigación más recientes destaca el estudio de la respuesta del consumidor y más concretamente de la respuesta emocional evocada por el consumo de alimentos y/o bebidas. En los últimos años ha dirigido proyectos de investigación aplicada nacionales e internacionales y publicado artículos científicos de impacto sobre este tema.

Forma parte en el Comité Técnico de Normalización en Análisis Sensorial (CTN-87) de AENOR desde 2006. Es socia fundadora de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ejerciendo la Secretaría desde 2010 hasta la actualidad. Actualmente es Vicepresidenta de la European Sensory Science Society (E3S). Organiza actividades formativas y reuniones de AEPAS y E3S, impartiendo y dirigiendo el Curso de Sensometría de AEPAS en las 3 ediciones anteriores.

CARLOS PÉREZ HUGALDE

Doctor Ingeniero Agrónomo, por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Master of Science por el Centre International de Hautes Études Agronomiques Méditerranéennes, Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM, IAMM), Diplomado por la Escuela de Organización Industrial.

Es profesor titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la UPM, impartiendo docencia de primer, segundo y tercer ciclo de Estadística, Econometría y Análisis de Datos.

Ha participado en numerosos proyectos de investigación de convocatorias públicas y privadas. Es autor de numerosas publicaciones científicas internacionales y libros entre los que se encuentra: "Econometría: modelos y métodos".

Socio de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS), ha sido miembro del equipo organizador y profesor del curso de Sensometría de AEPAS en las tres ediciones anteriores.

LUIS GUERRERO ASOREY

Ingeniero de Alimentos y Licenciado en Investigación y Técnicas de Mercado; responsable del Laboratorio de Análisis Sensorial del IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries) desde 1989.

Ha participado en numerosos proyectos de investigación y es autor de más de 60 publicaciones científicas y de varios capítulos de libros. Es recensor de varias revistas científicas internacionales. Sus trabajos se centran en el diseño de experimentos para la industria alimentaria, en la aplicación de métodos estadísticos en análisis sensorial y en el análisis y medida del comportamiento alimentario del consumidor. Forma parte de diversos grupos de trabajo de normalización y asesora a varias empresas privadas en temas sensoriales y estadísticos.

Es profesor de Estadística en el Ciclo Formativo de Grado Superior especializado en cárnicos. Participa de forma regular en cursos de postgrado, seminarios, máster, etc., organizados por diversas universidades del país tanto en temas relacionados con el análisis sensorial como de estadística aplicada y de medida del comportamiento del consumidor.

CARMEN DEL RÍO

Docteur en Sciences por la Universidad de Lausanne, especialidad en Organic Chemistry / Food Science.

Inició su licenciatura en Ciencias Químicas en la Universidad de Granada para posteriormente obtener su Diplôme de Chimiste en la Universidad de Lausanne. Después de un periodo de investigación en CIBA y las Universidades de Genève y Lausanne, realizó con éxito su PhD en el Centro de Investigación de Nestlé (NRC) en Vers-chez-les Blancs (Suiza), trabajando sobre las propiedades funcionales de materias primas lácteas. Además, ha realizado cursos de análisis sensorial en la Universidad de Bordeaux y AINIA, y de dirección estratégica de empresa en CEPADE (Universidad Politécnica de Madrid). En el año 2000 se incorporó a Pernod Ricard España como gerente de I+D, trabajando en el desarrollo de nuevos productos.

En el ámbito del análisis sensorial, ha sido juez en diferentes paneles de cata en el NRC y ha dirigido la creación de dos paneles de cata en Pernod Ricard España que están formados por 30 jueces entrenados que trabajan desde 2001 tanto en control de calidad como en estudios descriptivos, preferencia, etc.

Desde 2014 es Gerente de Innovación en Pernod Ricard España liderando un equipo de 16 personas que engloba los departamentos de I+D, QSE, Mejora Continua y Excelencia Operacional. Esta diversidad, flexibilidad y comunicación interdepartamental hacen que siga evolucionando, creciendo personal y profesionalmente y disfrutando con los retos que cada día se le presentan después de más de 14 años en la compañía.

Cabe señalar la consecución de la certificación ISO 9001 en desarrollo de bebidas alcohólicas, el desarrollo de un procedimiento de innovación basado en metodología Lean, el uso de esta metodología en las áreas de mejora continua y excelencia operacional, y la coordinación del trabajo de equipos multidisciplinares de Operaciones, Marketing, Comercial, Finanzas en diversos proyectos de innovación.

A nivel de desarrollos de éxito, hay que mencionar el desarrollo y lanzamiento de Ginial, Crema y Pacharan Ruavieja, sin olvidar otros desarrollos como Gin Índigo para EEUU, Vodka Flavors para Marruecos, RTD como Loop y bebidas espirituosas como Macieira Spirit, Macieira Coleção d'Autor.

Desde 2015 forma parte del Comité Técnico de Normalización en Análisis Sensorial (CTN-87) de AENOR y desde enero de 2016 es miembro de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS).

SUSANA PÉREZ CREO

Licenciada en Matemáticas, por la Universidad de Santiago de Compostela (USC), Especialización postdoctoral en Marketing y Comportamiento del Consumidor por la USC. Ha participado en el Programa de Formación a Gestores de Innovación en ESADE CREAPOLIS

Es responsable de Inteligencia de Mercados en Calidad Pascual desde el año 2012. Entre sus principales funciones se encuentran la detección de tendencias, insights y oportunidades para la Innovación, gestiona y analiza la respuesta del consumidor sobre los productos de la compañía y sus principales competidores, en las categorías de Lácteos, Café, Zumos y Agua. Forma parte del equipo que diseña y gestiona el modelo de innovación de Calidad Pascual.

Anteriormente trabajó durante 8 años en diferentes agencias de Investigación de Mercados, realizando entre otros estudios sobre sensorialidad de producto con consumidores

SILVERIO ALARCÓN

Silverio Alarcón es Doctor Ingeniero Agrónomo y Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Madrid. Sus líneas de investigación se centran en el análisis de la rentabilidad, financiación y productividad de las empresas agroalimentarias, y factores que mejoran estos aspectos como decisiones financieras o estratégicas. Ha publicado sus investigaciones en revistas nacionales e internacionales, como Journal of Agricultural Economics, Food Policy, Journal of Environmental Management, Spanish Journal of Agricultural Research, Mediterranean Journal of Economics, Agriculture and Environment, Revista Española de Financiación y Contabilidad, etc.. Ha participado en numerosos proyectos nacionales e internacionales relacionados con los efectos de la innovación y las nuevas oportunidades de emprendimiento en zonas rurales.

Ha sido miembro de la Junta Directiva y Tesorero de la Asociación Española de Economía Agraria. Actualmente forma parte del Consejo Editor de la Revista Economía Agraria y Recursos Naturales y es Director del Departamento de Economía Agraria, Estadística y Gestión de Empresas de la Universidad Politécnica de Madrid

M^a CARMEN GONZALEZ CHAMORRO

Doctor Ingeniero Agrónomo, por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), Máster en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM).

Es profesora titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la UPM desde 1993, impartiendo docencia en el área de Tecnología de Alimentos, tanto en las antiguas titulaciones de Ingeniero Agrónomo y Doctorado, como en los actuales Grados de Ingeniería Alimentaria, Grado en Tecnologías de las Industrias Agrarias y Alimentarias, Graduado en Ingeniería Agroambiental y en los máster Ingeniero Agrónomo (habilitante) y de Ingeniería Alimentaria Aplicada a la Salud de la UPM. Ha impartido docencia en el European Ms of Viticulture and Enology and Vinifera euroMs desde sus inicios hasta 2012. Participa distintos cursos de postgrado, seminarios y máster dentro y fuera de la UPM.

Entre sus líneas de trabajo se encuentran los sectores; cárnico, de transformados de productos vegetales y la enología. En el ámbito de la investigación pertenece al grupo de investigación consolidado, ENOTEC-UPM cuyas principales líneas de investigación se centran en la optimización de los procesos fermentativos, alteraciones de vinos, metabolómica de levaduras y selección de levaduras y BAL. En los últimos años ha participado en proyectos de investigación tanto con financiación pública como privada, y publicado artículos científicos en revistas de impacto.

Forma parte en el Comité de Ingeniería y Arquitectura como vocal docente de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla León.

CON LA COLABORACIÓN DE:



Pernod Ricard España



IRTA

