

# CURS EN ANÀLISI SENSORIAL

## Programa curs 2016

### Teoria general

1. Introducció a l'Anàlisi Sensorial
2. Els atributs sensorials i la seva percepció. Fisiologia dels sentits
3. Metodologia general de l'anàlisi sensorial
4. Introducció a la estadística per l'anàlisi sensorial 1: Conceptes bàsics. Test de hipòtesis. Distribució binomial. Distribució normal
5. Introducció a la estadística per l'anàlisi sensorial 2: Anàlisi de la variància i Test de separació de mitjanes. Introducció a R.
6. Proves d'anàlisi sensorial 1: Proves de diferència
7. Proves d'anàlisi sensorial 2: Proves d'ordenació
8. Proves d'anàlisi sensorial 3: L'anàlisi sensorial descriptiu. El panel de tastadors
9. Proves d'anàlisi sensorial 4: Proves afectives
10. El comportament del consumidor
11. La certificació en anàlisi sensorial

### Pràctiques sobre la teoria general

1. Reconeixement i límits de percepció dels 5 gustos bàsics
2. Reconeixement d'olors i vocabulari sobre la textura
3. Anàlisi sensorial descriptiu d'un producte: Elecció d'atributs, entrenament, validació, obtenció de dades, tractament estadístic i descripció objectiva del producte.
4. Prova triangular: metodologia i càlcul del resultat

### Introducció a l'anàlisi sensorial de productes

- Anàlisi sensorial de aqua
- Anàlisi sensorial de tomàquet i altres productes frescos
- Anàlisi sensorial de formatges
- Anàlisi sensorial aplicat a productes farmacèutics
- Anàlisi sensorial d'oli

Las sessions seran de 5 hores combinant els continguts teòrics i la pràctics. Les sessions pràctiques es realitzaran a una aula d'informàtica o al laboratori d'anàlisi sensorial de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, que disposa de 15 cabines dissenyades segons la norma UNE-ISO 8589: 2010.

### Més informació:

telèfon: 93 112 08 36

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