

Formació

Escoles Agràries

Aplicació pràctica de l'anàlisi sensorial: qualitat, vida útil i estadística

Monells, 13, 18 i 20 de juny de 2019

Presentació i objectius

Són nombroses les aplicacions de l'anàlisi sensorial en el sector agroalimentari, tant per al desenvolupament de nous productes com per a la millora de la qualitat dels existents. Aquest curs pretén proporcionar a l'alumne les eines per comprendre les bases de l'anàlisi sensorial i la seva importància com a paràmetre de qualitat dels aliments.

Programa

QUALITAT

- **Definició del concepte de qualitat sensorial. Aplicacions de l'anàlisi sensorial en el control i assegurament de la qualitat. Tipus de proves utilitzades. Disseny de les proves.**
- **Part pràctica: perfil de lliure elecció. Prova Just-About-Right**

VIDA ÚTIL

- **Definició de la vida útil des d'un punt de vista sensorial. Aplicacions de la determinació de la vida útil: paràmetres. Mètodes d'estudi. Limitacions**
- **Part pràctica: perfil quantitatiu descriptiu. Determinació vida útil**

ESTADÍSTICA

- **Anàlisi de la variància. Anàlisi multivariant**
- **Part pràctica: Anàlisi perfil quantitatiu descriptiu. Anàlisi procrustes generalitzada. Anàlisi de penalitzacions**

Professorat

Dra. Anna Claret, investigadora de IRTA

Dra. M. Dolors Guàrdia, investigadora de l'IRTA

Dr. Lluís Guerrero, investigador de l'IRTA

Realització

Lloc:

EA de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari:

Dies 13, 18 i 20 de juny de 2019

Horari:

9:00 a 14:00 h

Durada del curs:

15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/MwRFmuYePp64sLph7>

Coordinador:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e: monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat