

14 / DICIEMBRE / 2017

FORMACIÓN TÉCNICA ESPECIALIZADA

Análisis sensorial: herramienta de competitividad para los alimentos de calidad del Bierzo

Objetivos:

El análisis sensorial es un instrumento clave para establecer la calidad y aceptabilidad de un alimento en un mercado competitivo. Para llevar a cabo el análisis sensorial de los alimentos, es necesario que los productores y transformadores cuenten con personal entrenado e instalaciones adecuadas.

El objetivo principal de esta jornada es conocer los factores que definen la calidad

sensorial de alimentos de calidad del Bierzo desde todos los aspectos relacionados con la disciplina del análisis sensorial.

Se utilizarán productos acogidos a las Figuras de Calidad del Bierzo: vinos (Mencía y Godello); peras y manzanas; castañas elaboradas; pimientos asados; botillos (durante la comida que tendrá lugar en el mismo recinto).

Programa:

10,30-10,45 h.

Inauguración: Consejería de Agricultura y Ganadería.

10,45-12,00 h.

Asunción Alonso, CETECE: Atributos sensoriales y percepción. Fisiología de los sentidos y factores psicológicos. Aspectos metodológicos de local, preparación y presentación de muestras. Ficha de cata.

12,00-13,15 h.

Montserrat González Raurich, Universidad de León: Análisis discriminante. Análisis descriptivo. Generación de descriptores, entrenamiento jurado. Pruebas de orde-

nación y consumidores. Nuevas tendencias del análisis sensorial.

13,15-14,15 h.

Carmen Gómez, Pablo Linares y Roberto Fuertes. Directores Técnicos Consejos Reguladores del Bierzo.

14,15-15,15 h.

Comida.

15,15-16,30 h.

Miguel Sanz, ITACYL: Aplicación del análisis sensorial descriptivo en alimentos de calidad del Bierzo. Prácticas en prueba triangular y de ordenación, perfiles sensoriales.

Destinatarios:

Productores, transformadores y otros agentes del sector agrario y alimentario (técnicos de cooperativas, de empresas consultoras, empresas de distribución y de Consejos Reguladores).

Lugar de celebración:

Salón de Actos del Edificio de la Sede de los Consejos Reguladores del Bierzo, calle la Iglesia, 2 · 24549 Carracedelo · LEÓN

Fecha:

14 de diciembre

Duración: 6 horas

Horario: 10,30 a 16,30 h.

BIERZO HUB

Inscripción gratuita:
laboratorio@itacyl.es

Coordinador:

Laboratorio Análisis Sensorial, ITACYL

Colaboran:



Organiza:

