



**dictuc**  
INGENIERÍA QUE TRANSFORMA

CICLO DE TALLERES DESPERTANDO NUESTROS SENTIDOS

# Formación de Panel Sensorial Interno

Empresa



## Descripción

El fundamento del taller es formar individuos con capacidades sensoriales confiables y reproducibles, además de capacitar en conceptos fundamentales de las ciencias sensoriales. Lo anterior contribuirá a que las empresas de alimentos y bebidas cuenten con un panel interno como herramienta confiable para el control de calidad de sus productos.

En primera instancia, se determinarán las capacidades sensoriales del grupo participantes y se determinará si cuentan con el nivel básico para conformar un panel de evaluación sensorial. Se continuará con el entrenamiento del panel mediante distintos ensayos y finalmente serán entrenados en el desarrollo de vocabulario y reconocimiento de los atributos sensoriales en matrices de interés.

## Dirigido a

- Técnicos y profesionales de la industria de alimentos y bebidas, especialmente aquellos que se desempeñen en área de desarrollo, aseguramiento de calidad y estudios de mercado.

## Objetivos

- Determinar las capacidades sensoriales iniciales de cada individuo y del grupo.
- Capacitar en el uso de metodologías y aplicación de escalas de intensidades.
- Entregar los conocimientos fundamentales de evaluación sensorial.
- Calibrar, entrenar y evaluar en variadas pruebas sensoriales, tales como detección de estímulos (umbrales), reconocimiento de atributos sensoriales en distintas matrices, consensuar un vocabulario común para el grupo, ranking de intensidades.

## Contenidos

- Evaluación de capacidades sensoriales según norma ISO 8586:2012 "Sensory analysis-General guidance for the selection, training and monitoring of assessors".
- Ciencias sensoriales: los sentidos, fisiología de la percepción, el ser humano como instrumento.
- Test sensoriales (descriptivos y discriminantes), aplicaciones y uso de escalas de intensidades.
- Evaluación de la repetitividad, reproducibilidad y umbral sensorial del evaluador y del grupo, empleando matrices de interés.
- Instalaciones físicas necesarias, condiciones para la preparación de muestras a evaluar, análisis y presentación de resultados.

## Relatores

### Macarena Ohlbaum

Químico. Pontificia Universidad Católica de Chile.(M.Sc, Ghent University).

Jefe Estudios Sensoriales y de Consumidores, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A

### Marisol Oyarzún

Ingeniero ejecución Química, Procesos Industriales Químicos mención Industria Química, Universidad de Magallanes.

Jefe Análisis Químico, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A.

### María Inés Espinoza

Químico, Universidad de Chile (M.Sc, Pontificia Universidad Católica de Chile).

Gerente, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A.

**INSCRIPCIONES Y  
CONSULTAS A:**

[aromas@dictuc.cl](mailto:aromas@dictuc.cl)