

Programa

Módulo 1 INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS APLICABLES

Norma de referencia, ISO/IEC 17025: aplicación
Normas UNE específicas para evaluación sensorial
Guía G-ENAC-02: Guía para la acreditación de laboratorios de análisis sensorial

Módulo 2 REQUISITOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

Personal, criterios de selección, cualificación y seguimiento
Instalaciones y condiciones ambientales, salas de preparación de muestras y salas de cata, materiales y equipos
Métodos de ensayo y validación
Selección de descriptores y ejemplos de escalas de uso común
Registros
Materiales de referencia y patrones químicos
Manejo y preparación de muestras
Control de calidad: interno

Módulo 3 Metodología del ANÁLISIS DE DATOS

Introducción a la sensometría
Pruebas para el análisis sensorial de alimentos
Valoración de las muestras
Seguimiento de los evaluadores