



# Introducció a l'anàlisi sensorial

Jornada tècnica

BARCELONA, dimarts 15 de març de 2016

## Presentació

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.

Aquesta jornada pretén proporcionar les eines per comprendre les bases de l'anàlisi sensorial i la seva importància com a paràmetre de qualitat dels aliments.

## Organització

**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

## Col·laboració

 **EHTB** INS Escola d'Hoteleria  
i Turisme de Barcelona

 @ruralcat

## Programa

**9.30 h Acreditació**

**10.00 h Què és l'anàlisi sensorial? Camps d'actuació. Tipus d'anàlisis sensorials. Tipus de jutges. Aplicacions pràctiques. Exemple pràctic amb degustació.**

Sr. Xavier Sans, consultor en seguretat alimentària.

**11.30 h Pausa**

**12.00 h Requisits per a realitzar anàlisis sensorials. Normes per a la realització d'anàlisis sensorials. Exemple pràctic amb degustació. Interpretació de resultats estadístics. Exemple d'informe final.**

Sr. Xavier Sans, consultor en seguretat alimentària.

**13.30 h Fi de la Jornada**

## Lloc de realització

Auditori de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona  
C/ Pintor Alsamora, 3  
08016 BARCELONA

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'Escola Agrària de l'Empordà (Tel.: 972 630 622 ext. 107 –  
A/e: [fribasn\\_ext@gencat.cat](mailto:fribasn_ext@gencat.cat) . Persona de contacte: Sr. Ferran Ribas).

**Places limitades.**