

# INCAP INFORMA

BOLETIN INTERNO INCAP



MODERNO

LABORATORIO DE EVALUACION SENSORIAL  
DEL INCAP



NOVIEMBRE 2013

# MODERNO LABORATORIO DE EVALUACION SENSORIAL DEL INCAP



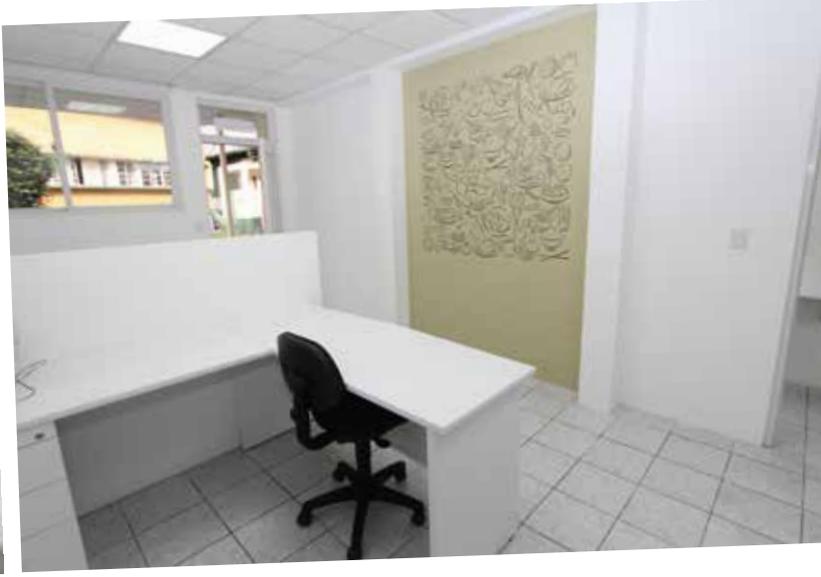
## **Moderno Laboratorio de Evaluación Sensorial del INCAP, abre sus puertas**

El corte de la cinta simbólica que da paso al Laboratorio de Evaluación Sensorial, ubicado en la sede del INCAP, fue compartido por autoridades del Instituto y Consejo Consultivo del INCAP, en el Acto de Inauguración realizado el viernes 8 de noviembre, como parte de la agenda de la reunión del Consejo Consultivo.

### **¿Qué beneficio le trae al INCAP?**

El abrir las puertas del moderno laboratorio de análisis sensorial posiciona al INCAP como el líder de la región en prestar los servicios de evaluación sensorial, incluyendo capacitación en esta área.

La capacidad técnica de este laboratorio permitirá satisfacer las necesidades de Ministerios de Salud, agencias de cooperación internacional, organizaciones no gubernamentales, universidades e industria alimentaria y afines.



Fotografías: Interior de nuevas instalaciones del laboratorio de evaluación sensorial.



## Estamos buscando más paladares talentosos:

Próximamente, para quienes deseen formar parte de nuestras pruebas sensoriales, habrá espacio para integrarse. Interesados contactar a:  
 Evelin Ramírez  
 eramirez@incap.int  
 ext. 1171

## ¿Qué es evaluación sensorial de alimentos ?

Es la identificación, análisis e interpretación de las propiedades o características organolépticas de un producto. Utiliza la percepción de las personas como herramientas de medición.

Estos estudios deben realizarse bajo condiciones controladas, utilizando diseños experimentales, métodos de prueba y análisis estadísticos para que los resultados puedan ser confiables y reproducibles.

Para ello pueden emplearse distintas pruebas tales como: de preferencia y aceptabilidad, de diferencia, de ordenamiento por intensidad y pruebas descriptivas.

La información generada de los análisis es utilizada en la toma de decisiones relacionadas con la optimización del producto y de su mercadeo. Con estas pruebas se puede:

1. Determinar diferencias entre productos en el mercado y en la etapa de desarrollo;
2. Identificar la aceptabilidad y preferencia del consumidor;
3. Determinar el efecto de cambios en el proceso de producción de los alimentos, así como cambios en sus ingredientes.
4. Crear perfiles de productos utilizando pruebas descriptivas.

***Nos sentimos muy complacidos porque vamos dando pasos firmes y renovados.***