



Dra. Miflora Gatchalian

Experta en Evaluación Sensorial. Obtuvo su doctorado en la Universidad de Tokio, la maestría en Estadística y la licenciatura en Tecnología de Alimentos en la Universidad de

Filipinas. Su especialización en control de calidad la realizó en el mundialmente reconocido Bowncentrum Internacional de Holanda. Presidenta Fundadora de la Asociación Filipina de Tecnólogos en Alimentos, Inc. Expresidente de la Asociación Filipina de Control de Calidad (PSQC) y del U.P. College of Home Economics, Departamento de la Ciencia de los Alimentos y Nutrición. Fue como Secretaria General de la Organización Asia Pacifico de Calidad (APQO) y para la organización de los Congresos Asia Pacifico de Calidad (APQC). Es miembro de la Academia Internacional de Calidad. Ha sido conferencista internacional sobre los temas de Productividad y Control de Calidad, Evaluación Sensorial, Métodos de Empaque en la Industria Alimenticia, etc. Autora de cuatro libros: Métodos de Evaluación Sensorial con Análisis Estadístico, Técnicas de Evaluación Sensorial, Control de Calidad en la Industria Alimenticia y Medición de la Calidad Sensorial. Su certificación como "Instructor de HACCP y SCP" fue otorgada por la Association of Food and Drug Officials Sea Food Alliance, USFDA.

Cursos impartidos por la Lic. Vilma García de González, instructora calificada de la Asociación de Oficiales de Alimentos de la F.D.A. - AFDO. Consulte nuestra página: www.imecca.org.mx

18.3 Implementación PAS 220 e ISO-22000 - 24 Hr.
México, D.F. Sep. 8-10 Mie. a Vie. 14:30 a 21:30 Hr.

18.5 Procedimientos de Control de Sanidad en Establecimientos y Plantas Alimentarias - 8 Hr.
Certificado por la HACCP ALLIANCE - AFDO.
México, D.F. Sep. 24 Vie. 8:30 a 17:30 Hr.

18.7 Curso Certificado de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP - 24 Hr.
Certificado por la HACCP ALLIANCE - AFDO
México, D.F. Sep. 13-15 Lun. a Mie. 8:30 a 17:30 Hr.

18.9 Bioterrorismo y Trazabilidad - 16 Hr.
Guadalajara, Jal. Oct. 18 y 19 Lun. y Mar. 8:30 a 17:30 Hr.

18.10 Formación de Auditores de ISO22000:2005 - 16 Hr.
Guadalajara, Jal. Oct. 20 y 21 Mie. y Jue. 8:30 a 17:30 Hr.

18.12 HACCP Avanzado - 16 Hr.
Guadalajara, Jal. Oct. 12 y 13 Vie. y Sab. 8:30 a 17:30 Hr.

Otros cursos

18.11 Microbiología en Alimentos - 8 Hr.
México, D.F. Sep. 11 Sáb. 8:30- 17:30 Hr.

18.13 Microbiología del Agua para el Consumo Humano - 8 Hr.
México, D.F. Sep. 25 Sáb. 8:30-17:30 Hr.

Hotel Sede de los cursos pre-congreso:

Hotel Suites Plaza Florencia.

Liverpool 197 Col. Juárez C.P. 06600 México, D.F.

Tel. 52801070 y 52424700.

Habitación sencilla o doble: \$ 700 pesos + 19% de impuestos. Incluye desayuno e internet inalámbrico.

Para reservaciones puede enviarnos los datos de su tarjeta de crédito.

PAGOS Y CANCELACIONES

Para confirmar su inscripción es necesario recibir el pago correspondiente o una carta compromiso de la empresa con diez días de anticipación al inicio del curso que confirme las inscripciones y acepte la cláusula de cancelación siguiente: * Cancelaciones con una anticipación mayor de 10 días serán sin cargo. Cancelaciones con un plazo entre 5 y 10 días causan un cargo del 50%. * Cancelaciones con menos de 5 días causan un cargo del 100%, sin embargo podrá sustituirse el participante.

DESCUENTOS POR LA INSCRIPCIÓN DE VARIOS PARTICIPANTES DE UNA EMPRESA A UN MISMO CURSO.

2 personas 5%, 3 a 4 personas 8%, 5 a 7 personas 10%, 8 a 10 personas 15%, 11 o más personas 20 %

Los participantes en los cursos pre-congreso gozarán de 20 % de descuento en el magno evento:



XIX Congreso Latinoamericano de Calidad



XXXVIII Congreso Nacional de Control de Calidad



29ª Convención Nacional de Círculos de Calidad



19º Seminario México Asia Pacifico de Calidad Total



12º Foro Internacional de IMECCA sobre la ISO 14000



19º Foro Internacional de IMECCA sobre la ISO 9000



4º Foro Internacional de IMECCA sobre la OHSAS 18000

Cuernavaca, Mor. Octubre 6 al 9, 2010. Hotel Villa Bejar



Lema: Calidad, clave en la recuperación

PLANEE SU PARTICIPACIÓN

Informes e inscripciones:

INSTITUTO MEXICANO DE CONTROL DE CALIDAD, A.C.



www.imecca.org.mx

ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE RESPUESTAS HUMANAS

Cursos Internacionales en Evaluación Sensorial impartidos por la DRA. MIFLORA GATCHALIAN

18G1. MÉTODOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y EL CONTROL DE CALIDAD (24 Hr.)

México, D.F. Sep. 27 al 29, 2010
Lun. a Mie. de 9:00 a 18:00 Hr.

18G2. MÉTODOS AVANZADOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL (16 Hr.)

México, D.F. Sep. 30 y Oct. 1, 2010
Jue. y Vie. de 9:00 a 18:00 Hr.

18G3. SELECCIÓN, FORMACIÓN Y CALIBRACIÓN DE PANELISTAS SENSORIALES (16 Hr.)

México, D.F. Oct. 4 y 5, 2010
Lun. 9:00 18:00 Mar. 8:30 a 17:30



PRESENTACION LIBRO:

MEDICIÓN DE LA CALIDAD SENSORIAL 2009

México, D.F. Oct. 2 Sab. 9:00-12:00 Hr.



Con el apoyo de
Federación Latinoamericana de Organizaciones de Control de Calidad



Los auspicios de
Organización Asia Pacifico de Calidad



Folleto patrocinado por
GONZÁLEZ PRADO Y ASOCIADOS, S.C.
Consultores gerenciales



Informes e inscripciones: **imecca ac**

INSTITUTO MEXICANO DE CONTROL DE CALIDAD, A.C.

Registros STyPS IMC-730522001013 e IMC- 730522003003

MÉXICO

Mariano Escobedo 396-102
Col. Anzures 11590, México, D.F.
Tel: (52 55) 5250 10 99 - 5254 73 10
Fax: (52 55) 5254 73 90 - 5254 10 47
mexico@imecca.org.mx
imecca@prodigy.net.mx

MONTERREY

Zaragoza 1300 Sur, Despacho 250, Nivel A2
Edificio Kalos, 64000 Monterrey, N.L.,
Tel: (52 81) 8340 19 82 - 8343 40 07
Fax: (52 81) 8340 85 86 - 8340 32 74
monterrey@imecca.org.mx
imecca1@prodigy.net.mx

GUADALAJARA

Av. 16 de Sept. 730-1309 Condominio Guadalajara, 44180 Guadalajara, Jal.
Tels: (52 33) 3613 19 31 - 3614 51 52 Fax: (52 33) 3614 93 85 - 3613 55 16
guadalajara@imecca.org.mx imecca2@prodigy.net.mx

www.imecca.org.mx



18G1 EVALUACIÓN SENSORIAL PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS Y EL CONTROL DE CALIDAD (24 Hr.)
 México, D.F.
 Septiembre 27 al 29, 2010
 Lun. a Mie. 9:00 a 18:00 Hr.

Descripción del curso: Las percepciones humanas de los productos alimenticios se pueden medir y analizar estadísticamente utilizando un enfoque científico. Hay diseños específicos para la evaluación del producto alimenticio dependiendo de la clase de información deseada.

Metodología de enseñanza: Consta de presentaciones y talleres tipo laboratorio para brindar experiencia práctica en las pruebas sensoriales, recolección de datos, análisis e interpretación.

Objetivos:

1. Entender los conceptos e importancia de la evaluación sensorial como herramienta para la medición de las percepciones humanas de los alimentos y productos relacionados.
2. Conocer los enfoques para la selección de panelistas, formación y mejora continua.
3. Analizar resultados de las pruebas de evaluación sensorial para obtener información con el más alto nivel de confianza y presentar un breve reporte.
4. Ser capaces de usar diversas técnicas estadísticas para aplicarlas a los datos recolectados durante los talleres.

Requerimiento: Calculadora con circuitos estadísticos integrados (SD y LR).

Dirigido principalmente a: Gerentes, Profesionistas y Técnicos de Mercadotecnia, Investigación y Desarrollo, Nuevos Productos, Control de Calidad, Producción y Laboratorio de empresas de alimentos y bebidas principalmente así como de medicamentos, cosméticos, perfumería y otras en las que la Evaluación Sensorial también tiene aplicación.

Cuota: \$ 11,100 pesos M.N. + I.V.A.

Incluye: Material, comidas, interpretación simultánea y café.

TEMARIO:

1. Introducción a la Evaluación Sensorial. Conceptos y Aplicaciones.
2. Tipos generales de Evaluadores Sensoriales.
3. Selección y Formación de Panelistas Sensoriales.
4. Métodos básicos de Evaluación Sensorial.
5. Taller. Aplicación de los métodos de evaluación sensorial con análisis e interpretación estadística simplificada. Reconocimiento de sabores básicos seleccionados. (opcional)
6. Enfoques para las pruebas de diferencias (simples, direccionales y en pares).
7. Introducción al análisis estadístico y pruebas de hipótesis. Pruebas de diferencias.
8. Taller. Pruebas de Diferencias y análisis estadístico. Diferenciación de sensaciones de olores.
9. Preparación de reporte de resultados de las pruebas y análisis.
10. Pruebas afectivas de evaluación sensorial. Pruebas de Diferencias. Pruebas de Preferencias. Pruebas de muestras múltiples. Pruebas de Hipótesis. Diseño de Experimentos. Prueba de Rangos Múltiples de Duncan.
11. Resumen e integración de la información presentada incluyendo preguntas y respuestas.



18G2 MÉTODOS AVANZADOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL (16 Hr.)

México, D.F.
 Septiembre 30 y octubre 1, 2010
 Jue. y Vie. de 9:00 a 18:00 Hr.

Objetivos:

1. Experimentar los enfoques de entrenamiento utilizados en el desarrollo de panelistas que integrarían el grupo principal para el análisis descriptivo cuantitativo (QDA- Quantitative Descriptive Analysis).
2. Desarrollar una hoja de calificación descriptiva para usarla en el desarrollo de un perfil de un producto asignado por equipo.
3. Conocer cómo analizar e interpretar el desempeño comparativo de panelistas durante el entrenamiento y desarrollo de panelistas así como los resultados de la evaluación sensorial a través de métodos estadísticos diseñados adecuadamente.

Dirigido principalmente a: Quienes previamente hayan asistido al Cso. Clave 18 G1 de Evaluación Sensorial o algún otro curso de Evaluación Sensorial que incluya un buen entrenamiento en Métodos Estadísticos.

Cuota: \$ 7,550 pesos M.N. + I.V.A.

Incluye: Material, comidas, interpretación simultánea y cafés.

Si participa en ambos cursos 18G1 y 18G2 únicamente pagará \$ 16,775 + IVA. Ahorra \$ 1,875 + IVA.

TEMARIO:

1. Revisión de los conceptos de calidad, evaluación sensorial y papel de los panelistas.
2. Herramientas para la selección y capacitación de los panelistas sensoriales para el Análisis cuantitativo descriptivo (QDA).
3. Procedimientos y análisis para la calificación y escalas.
4. Desarrollo de un lenguaje sensorial para describir un producto seleccionado. Definición de términos utilizando el estándar de referencia. Uso de estándares como base de comparación (textura, olor, sabor).
5. Taller de medición del umbral de sabor por dilución serial. Desarrollo de un lenguaje sensorial (capacidad para la calificación y las escalas). Enfoque de equipo para el desarrollo de una hoja de calificación descriptiva (DSS- Descriptive Score Sheets).
6. Medición del desempeño de los panelistas usando la técnica de gráfica de control. Enfoques estadísticos en la calibración de los panelistas y en el análisis de la hoja de calificación descriptiva. Preparación y análisis de la gráfica radial.
7. Talleres sobre la prueba de identificación de sabores, análisis y familiarización con la intensidad sensorial. Evaluación del producto seleccionado usando las hojas de calificación descriptivas depuradas. Análisis de diferencias entre medias con la prueba t. Presentación de resultados.

Desayuno Presentación del Libro: Medición de la Calidad Sensorial
 Autora: Dra. Miflora Gatchalian
 Octubre 2 9:00- 12:00
 Cuota: \$ 600 + IVA. Se incluye un ejemplar del libro.
 \$300 + IVA. Únicamente desayuno sin recibir libro.



18G3 SELECCIÓN, FORMACIÓN Y CALIBRACIÓN DE PANELISTAS (16 Hr.)

México, D.F. Octubre 4 y 5
 Lun. 9:00 a 18:00 Hr.
 Mar. 8:30 a 17:30 Hr.
 Salida a Cuernavaca: 17:40 Hr.

Prerrequisito: Es deseable que los participantes sean coordinadores sensoriales o panelistas entrenados con conocimiento de estadística aplicada.

Descripción del curso: Actualmente, la evaluación sensorial es un enfoque globalmente aceptado que se utiliza en el desarrollo y mejora de los productos así como en encuestas al consumidor. Este programa enseña cómo capacitar y evaluar a los panelistas a fin de que su desempeño pueda actualizarse, mejorarse y supervisarse.

Metodología de enseñanza: El curso incluye discusión de las presentaciones y talleres tipo laboratorio para que los participantes puedan determinar si sus prácticas son aún vigentes y encontrar su nivel de confiabilidad en sus evaluaciones. Para beneficio de las empresas de los participantes, en los talleres se utilizarán los productos que ellas manufacturen. La elaboración apropiada de reportes escritos será parte de los aprendizajes del curso.

Objetivos:

1. Utilizar los enfoques para medir la capacidad de los panelistas para describir e identificar las sensaciones relativas al sabor, color y otros.
2. Emplear los métodos analíticos necesarios para determinar el desempeño de los panelistas como base para planear la mejora continua.
3. Preparar un reporte sobre los resultados del entrenamiento como medio para evaluar regularmente la capacidad y confiabilidad de los panelistas.

Cuota: \$ 7,550 + IVA. Incluye materiales, interpretación, comidas de medio día y servicio de café.

**Si se participa en los cursos 18G2 y 18G3: \$ 13,900 + IVA.
 Ahorra \$ 1,200 + IVA.
 Si se participa en los 3 cursos, 18G1, 18G2 y 18G3 únicamente se cubre \$ 22,525 + IVA. Ahorra \$ 3,675 + IVA.**

TEMARIO:

1. Actualización en aplicaciones de Evaluación Sensorial.
2. Técnicas físico-químicas vigentes en la Evaluación Sensorial.
3. Tipos de Evaluadores Sensoriales.
4. Selección y formación de panelistas sensoriales.
5. Enfoques para la medición de la sensibilidad de panelistas.
6. Motivación para sostener la cooperación de los panelistas.
7. Taller. Reconocimiento de sabores básicos. Descripción de sabor y prueba de reconocimiento.
8. Monitoreo del desempeño de los panelistas.
9. Métodos de Análisis Estadístico. Recolección de datos/ Preparación y Pruebas de Hipótesis.
10. Pruebas de Discriminación. Prueba de Orden de Signo de Wilcoxon (WSRT).
11. Talleres. Estimación de Magnitud de Módulo Fijo. Prueba de reconocimiento de color.
12. Medición de la confiabilidad de los panelistas.
13. Descripción del color, identificación y clasificación de intensidad.