



Seminario Análisis Sensorial Avanzado

Octubre 2018



Agenda

Comité de
Control de
Calidad

- ✓ ¿Por qué Análisis Sensorial?
- ✓ Agenda del Seminario
- ✓ Experto *Oregon Food Innovation Center*
- ✓ Condiciones de participación





¿Por qué Análisis Sensorial?

Las Iniciativas *Clusters* son una estrategia de desarrollo regional, dirigida a impulsar la competitividad de las empresas

Entre los principales propósitos de las Iniciativas *Cluster* se encuentran:

- Programas de formación y/o investigación y desarrollo adaptados a las necesidades concretas de grupos de empresas
- Integración efectiva con otros agentes de la cadena de valor
- Alineación de redes de proveedores al Plan de Acción a través de proyectos conjuntos
- Iniciativas de colaboración en proyectos conjuntos de innovación, comercialización, exportación, etc.
- Detección de nuevos nichos de mercado con altos crecimientos en lo cuales es posible especializar la oferta actual de las empresas

El Seminario de Análisis Sensorial Avanzado, está alineado con el Plan acción de las Iniciativas *Cluster*



Plataforma de
acceso a mercados
internacionales

- Desarrollo de negocio internacional
- Marketplace de capitales para exportación y desarrollo de productos
- Desarrollo de talento humano especializado
- Fortalecimiento de proveedores locales (insumos, empaques y maquinaria)
- Incubadora de proyectos dinamizadores

Ecosistema de
desarrollo de
producto

- Conocimiento cliente y mercado nacional
- Proyectos de desarrollo de producto
- Plataforma de desarrollo
- Programa de emprendedores Snack
- Desarrollo de talento humano especializado
- Desarrollo mercados de servicios

El Seminario de Análisis Sensorial Avanzado, está alineado con el Plan acción de las Iniciativas *Cluster*



Proteína Blanca

INICIATIVA CLUSTER

Mercados
Nacionales
Especializados

Mayor conocimiento de los clientes y tendencias del mercado

Innovación en producto

Mercados
Internacionales de
Nicho

Certificados fitosanitarios y de calidad

Proyecto de desarrollo de negocio internacional

Proyecto de inteligencia de mercados para desarrollo de productos adaptados a mercados priorizados

Mecanismos de vínculo empresa – cliente

Integración
Commodity Nacional

Agregación de oferta

Condiciones de calidad

Posicionamiento en el mercado regional y nacional

Durante 2016 y 2017 se capacitaron 63 personas de 28 empresas, de los *Cluster* de **Macrosnacks, Proteína Blanca y Belleza y Cuidado Personal**. Este grupo solicitó continuar profundizando las diferentes temáticas de análisis sensorial

63 de **28**
Asistentes Empresas

Recibieron **formación especializada** en:

- Evaluación Sensorial
- Sensometría
- Análisis Descriptivo
- Conocimiento del Consumidor

Experto:



Empresas participantes



Bien Preparados!

El análisis de las cualidades sensoriales de un producto, permite identificar factores diferenciadores que contribuyen a la estrategia comercial

Evaluar las **cualidades sensoriales** de un producto, permite describir las características **organolépticas** perceptibles durante la vida útil. Además, brinda información acerca de los **consumidores**, ayudando a configurar y respaldar las **estrategias de marketing, comunicación y oportunidades comerciales** del producto en el mercado.



Las pruebas sensoriales son factores esenciales en la evaluación de la calidad de los alimentos

Tipos de pruebas

Pruebas descriptivas
(Perfiles sensoriales
de productos)



Pruebas
complementarias
con consumidor



Pruebas
fisicoquímicas

Resultados

Identificación de
propiedades sensorialmente
perceptibles o la influencia
de ciertos procesos

Declaraciones sobre
preferencias y rechazos del
consumidor

Identificación de factores e
ingredientes que influyen
significativamente en la
aceptación del consumidor



La identificación de estos factores clave, aumenta la calidad y la diferenciación de los productos

Objetivo

Impulsar la competitividad de las empresas a través del fortalecimiento de capacidades, con herramientas y metodologías en la evaluación sensorial, como factor clave para la innovación y desarrollo de nuevos productos

La versión del Seminario Avanzado profundizará en:

- Conocimientos y técnicas sobre el diseño de pruebas sensoriales y con consumidor
- Explorar y apropiar herramientas para el procesamiento y análisis de la evaluación sensorial
- Cerrar brechas técnicas identificadas frente a las mejores prácticas internacionales

Dirigido a los *clusters*



Como resultado de la Misión Tecnológica del *Cluster* de Macrosnacks realizada en mayo de 2018, *Oregon Food Innovation Center* dictará el Seminario en su versión avanzada



Fecha:

- 17 y 18 de octubre de 2018



Organizador:

- Cámara de Comercio de Cali



Experto:

- *Oregon Food Innovation Center*



Dirigido a:

- Equipos técnicos de las áreas de Mercadeo, Calidad, Innovación, I&D – Desarrollo de producto de las empresas



Aliado:

- Universidad Javeriana Cali



Agenda del Seminario

Agenda del Seminario: Sesión 16 de Octubre de 2018

2:00 pm – 5:30 pm



Pontificia Universidad
JAVERIANA
Cali

1. La Ciencia del Marketing Sensorial y su impacto en la percepción, el juicio y el comportamiento del consumidor
2. Casos de Éxito de Marketing Sensorial
 - Sentido del Gusto
 - Sentido Auditivo
 - Sentido Visual
 - Sentido Olfativo
 - Sentido Táctil
3. ¿Cuándo funciona y cuándo no funciona el marketing sensorial?
4. Del Marketing sensorial al diseño sensorial: Metodología para diseñar productos con el *input* del consumidor
5. Marketing Sensorial en el punto de venta
6. Casos de Estudio: Oreo en India



Cámara de Comercio de Cali

Agenda del Seminario: Sesión 17 de Octubre de 2018

8:00 am – 5:00 pm



1. Metodologías sensoriales

- Pruebas de uso doméstico
- Pruebas de ubicación central
- Pruebas de aceptabilidad y diferencia

2. Diseño de pruebas de ubicación central para ensayos de similitud y emoción, análisis descriptivo y panel entrenado

3. Mejores prácticas para prueba con consumidor

- Reclutamiento
- Proyección
- Ejecución de pruebas
- Análisis de los datos
- Informes

4. Pruebas sensoriales con participantes del taller

- Diferencia y aceptabilidad
- Tabulación de datos

5. Análisis de segmentación demográfica utilizando XLStat de datos de prueba

Agenda del Seminario: Sesión 18 de Octubre de 2018

8:00 am – 5:00 pm



1. *Analyzing Just About Right (JAR)* data con Análisis de Penalización usando datos de prueba
2. Análisis cualitativo de preguntas o comentarios abiertos utilizando 
Your data analysis solution
3. Análisis del perfil ideal
4. Pruebas de consumidor para emprendedores y principiantes
 - Investigación de mercado con la herramienta en línea *Market Readiness*
5. Tendencias actuales de la industria
6. Conclusiones y preguntas



Experto – Pontificia Universidad Javeriana

Conferencista: Juan Carlos Londoño Roldán



Ph.D en **Marketing**, *Stirling University*, Reino Unido
M.S. **Administración de Empresas** con énfasis en
Comercio Internacional, *Texas A&M University*, USA
Administrador de Empresas, Universidad ICESI

Juan Carlos Londoño

Profesor, investigador en
el área de
comportamiento del
consumidor y mercadeo
multicanal en la Pontificia
Universidad Javeriana Cali

Investigador en el área de comportamiento del
consumidor y mercadeo multicanal y consultor en el área
de Investigación de Mercados.

Experiencia en:

Pontificia Universidad Javeriana Cali
Colgate Palmolive Compañía



Experto – *Oregon Food Innovation Center*

Experto – Oregon Food Innovation Center



Oregon Food Innovation Center (FIC), es una estación experimental de Oregon State University y Oregon Department of Agriculture, ubicada en Portland, EE.UU..

El FIC, es un espacio para el desarrollo de productos y procesos basados en el cliente, ingeniería de envasado, estudios de vida útil, seguridad alimentaria y pruebas sensoriales para el consumidor.

En el campo de la investigación, se realiza entorno al desarrollo de tecnologías innovadoras de procesamiento, envasado y trazabilidad. Así mismo, aborda desafíos de seguridad alimentaria, economía agrícola y comercialización.



Experiencia de *Oregon Food Innovation Center*



Jurado de los premios anuales de *Fancy food show*



Desarrollo de quesos y carne de laboratorio, en las instalaciones de *Oregon FIC*

Desarrollos empresariales



Realiza pruebas sensoriales de sus productos en Oregon FIC



Helados *Ruby Jewel*, comenzó en la cocina de la incubadora del Centro de Innovación para nuevos empresarios y ahora tiene una fábrica de 10,000 pies cuadrados.



Desarrollo de sabores experimentales como: pera y queso azul, fresa con vinagre balsámico y pimienta negra



Escritura de notas de cata de queso cuajada de *TMK Creamery*



Mantecas de nueces adultas de *Eliot*



Copos de avena *Bob's Red Mill*



Pajitas de queso *Chedz Snacks*

Conferencista: Ann Colonna



Ann Colonna

Directora del programa sensorial en Oregon Food Innovation Center, Portland, EE.UU.



Lc. Bioquímica, *University of Arizona*, Tucson, AZ (1997)
Lc. Artes Culinarias Profesionales, *Culinary School of the Rockies*, Boulder, CO (1998)
M.S. Ciencias de los Alimentos, *University of California*, Davis (2002)

Amplia experiencia en la industria alimentaria de EE. UU., a través de pruebas sensoriales y de consumo. Colabora en investigaciones orientadas a la agricultura y productos alimenticios.

Miembro de:

American Leadership Forum of Oregon
Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT), División de Evaluación Sensorial (SED)
Society of Sensory Professionals

Conferencista: Aimee Hasenbeck



Aimee Hasenbeck

Gerente de proyectos de comportamiento del consumidor y análisis sensorial en Oregon *Food Innovation Center*, Portland, EE.UU.



Lc. Ciencias de los alimentos, *University of Arizona*, Tucson, AZ (2011)

M.S. Ciencias de los Alimentos y evaluación sensorial, *University of Arizona*, Tucson, AZ (2014)

Experiencia en investigación aplicada a la industria de alimentos, en temáticas asociadas a comportamiento del consumidor y Análisis Sensorial.

Experiencia en:

University of Arkansas
University of Burgundy
E. & J. Gallo Winery



Condiciones de participación



El Seminario se dictará en inglés con equipos de traducción

Cupos
limitados

35

Incluye:

- ✓ 16 horas de formación
- ✓ Materiales necesarios para el desarrollo de talleres prácticos
- ✓ Refrigerios (am/pm) en todas las sesiones
- ✓ Almuerzo en todas las sesiones
- ✓ Memorias del Seminario

Condiciones de participación



Inversión por persona*:

Tarifa plena

\$ 380.000 + IVA

Descuento de Afiliado (15%)

\$ 323.000 + IVA

Descuento por pronto pago (10%)

antes del 30 de septiembre de 2018

\$ 342.000 + IVA

Cupos
limitados

35

*Descuentos no acumulables

Gracias