

RESUMEN

En el siguiente trabajo se expone el desarrollo de la implementación de una metodología basada en normas internacionales ISO para la formación de un panel de evaluación sensorial de jueces entrenados en el control de calidad, del proceso de elaboración de bebidas gaseosas en la empresa EMBOL S.A.

Mediante la metodología propuesta se seleccionó y entrenó un panel de jueces de evaluación sensorial para evaluar productos de la empresa EMBOL S.A.

La etapa de reclutamiento inició con 35 candidatos a jueces de los que se seleccionaron 29, de entre todo el personal de la empresa.

Los candidatos fueron sometidos a diferentes pruebas de selección a fin de determinar su agudeza sensorial y su capacidad para el desarrollo de las pruebas, obteniendo 19 jueces que cumplieron con los requisitos para ser entrenados.

Durante el entrenamiento se realizaron pruebas sensoriales de diferenciación orientadas al control de calidad de bebidas gaseosas. Para validar el panel se aplicó un análisis secuencial a las pruebas triangulares realizadas por los jueces. Obteniendo como resultado 18 Jueces entrenados en la evaluación sensorial para el control de calidad de bebidas carbonatadas.

Para el seguimiento del panel se elaboró una matriz para su aplicación en el control de los jueces determinando la evaluación de cada uno en un tiempo determinado aplicando pruebas específicas.

En cada una de las etapas del proceso se utilizó como marco de referencia las normativas establecidas por La Organización Internacional de estandarización ISO para el análisis sensorial, además de aplicar el tratamiento estadístico correspondiente. Mediante la metodología propuesta se determinó que es posible la formación de jueces entrenados, aptos para la realización de la evaluación sensorial objetiva aplicada en el control de calidad, para garantizar que los productos elaborados en EMBOL S.A cumplan con las especificaciones de calidad requeridos por la franquicia y los atributos sensoriales que el consumidor exige.