

TÉCNICAS CUALI-CUANTITATIVAS CON CONSUMIDORES APLICADAS AL DESARROLLO DE PRODUCTOS

CURSO DE POSGRADO

Fecha: 13 al 17 de Junio de 2016

- 40 h teóricas - prácticas
- Con evaluación final escrita
- Dirigido a profesionales inscriptos en el Posgrado Regional en Ciencias y Tecnología de Alimentos, otros profesionales y alumnos avanzados de carreras afines.

COORDINADORA

Dra. Norma Sammán (Fac. Ingeniería-UNJu)

DOCENTES

Dra. Adriana Gambaro (Facultad de Química de la Universidad de la República- Uruguay)

DOCENTES COLABORADORES

Dr. Manuel Lobo – UNJu

Dr. Francisco Rios - UNJu

CONTENIDOS MÍNIMOS

- 1- Importancia y necesidad de desarrollar nuevos productos. Errores en el desarrollo de nuevos productos (tipo 1 y tipo 2). Importancia del consumidor en la generación de nuevas ideas. Etapas en el desarrollo de nuevos productos:

identificación de la necesidad, desarrollo de la idea, desarrollo del producto, introducción en el mercado. Definición de Evaluación Sensorial. Métodos analíticos vs métodos afectivos. Investigación cualitativa vs investigación cuantitativa. Definición de juez sensorial y de consumidor. Identificación de las variables responsables de las preferencias del consumidor. Metodologías aplicables durante estas etapas. Focus Group (FG): Características de una sesión de grupo. Características de un moderador. Pasos para el diseño de un FG. Diseño de guías. Ejecución de un FG. Limitaciones y fortalezas de la técnica. Análisis e interpretación de resultados. Técnicas proyectivas. Definición y clasificación de técnicas proyectivas. Aplicaciones. Técnica de Asociación de Palabras. Orígenes. Metodología. Selección de estímulos. Práctica: Focus Group.

- 2- Cuantificación de la respuesta afectiva. Preferencia vs Aceptabilidad. Pruebas afectivas. Elección de escalas de medición. Escalas hedónicas. Escalas afectivas de magnitud. Otros tipos de escalas. Estudios de atributos individuales. Medidas de intención de compra. Análisis de datos: Análisis de la varianza. Introducción. Ratio F. Interpretación de un cuadro ANOVA. ANOVA de dos o más factores. Asunciones generales del ANOVA. Homogeneidad de las varianzas. Modelo matemático formal para el ANOVA. Test de comparaciones múltiples de medias. Aplicación de los diferentes test. Diseño de un estudio con consumidores. Test de local centralizado vs test de uso en el hogar. Selección y preparación de las muestras. Orden de presentación de las muestras. Selección de los consumidores. Diseño del cuestionario. Caracterización de los consumidores: Obtención de datos socio-

demográficos. Uso de escalas (Health Consciousness, Life Style, Food Choice, Neofobia, Conocimientos subjetivos, Conocimientos objetivos, etc.). Métodos descriptivos rápidos con consumidores: Evolución de los métodos descriptivos clásicos. Flash Profile (FP). Orígenes del FP. Principios. Diseño de una sesión de FP. Selección de atributos. Ejecución del FP. Muestras. Número de panelistas. Criterios de selección. Análisis estadístico: Análisis Procrustes Generalizado. FP con consumidores. Aplicaciones del FP. Limitaciones de la técnica. Práctica: Flash Profile.

- 3- Preguntas “marque-todo-lo-que-corresponda” (CATA). Descripción. Implementación del estudio. Selección de los atributos. Análisis de datos: chi cuadrado, Q de Cochran y Análisis Factorial de Correspondencia. Limitaciones de la técnica. Escalas JAR (just-about-right). Descripción. Construcción de las escalas. Selección de atributos y anclas verbales. Diseño del cuestionario. Análisis de datos: Análisis de Penalidad. Limitaciones de la técnica. Relación entre datos analíticos y afectivos. Mapeos de preferencia. Relación entre atributos sensoriales y aceptabilidad del consumidor. Introducción. Mapeos de preferencia internos y externos. Ejemplos de aplicación. Práctica: Ejecución de un estudio con consumidores. Análisis de datos.

- 4- Desarrollo de trabajos con consumidores y alimentos específicos, elaboración de informes.
- 5- Presentación de trabajos y evaluación.

Costo del curso

Alumnos Posgrado Regional: \$ 800,00

Otros profesionales \$ 1.000,00

Estudiantes avanzados: \$ 100,00

Cupo limitado: 30 alumnos

INFORMACION E INSCRIPCION EN:

CÁTEDRA

BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

FACULTAD DE INGENIERIA - UNJu

Av. Ítalo Palanca N° 10

(4600) S. S. de Jujuy

TEL.: 0388 – 4221590

e-mail: nsamman@fi.unju.edu.ar

Curso de Posgrado

***Técnicas Cualit-Cuantitativas con
Consumidores Aplicadas al
Desarrollo de Productos***

Fecha: 13 al 17 de Junio de 2016

Organiza

***CÁTEDRA DE BIOQUÍMICA DE LOS
ALIMENTOS***



FACULTAD DE INGENIERIA

