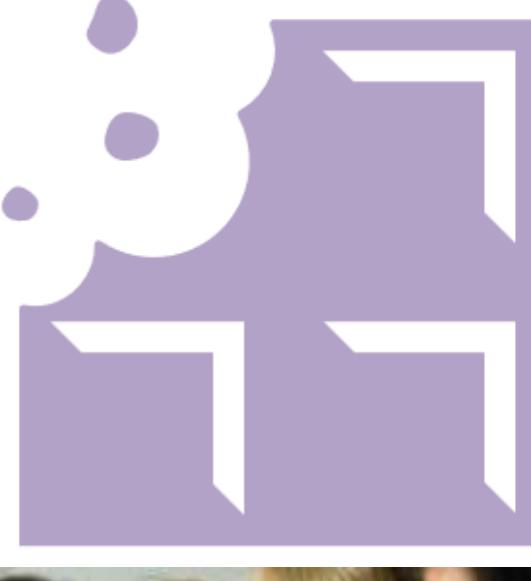


## Comparación del desempeño de un panel sensorial en la evaluación descriptiva de chocolates

### PROBLEMA

El pequeño y/o mediano productor de cacao no se encuentra capacitado para describir el perfil de sabor de su producto, debido a que, no posee las herramientas para determinar las características organolépticas de los granos de cacao. La única forma de medir dichos atributos es a través de paneles sensoriales entrenados y a nivel nacional se carece de registros sobre su existencia, lo que resulta en la falta de servicios externos para evaluar de manera precisa el perfil de sabor del cacao.



### OBJETIVO GENERAL

Evaluar el rendimiento de un panel sensorial semientrenado en ESPOL mediante la técnica de análisis sensorial descriptivo QDA para la evaluación de chocolate.



### PROPIUESTA

#### Conformar un panel sensorial con personal de ESPOL

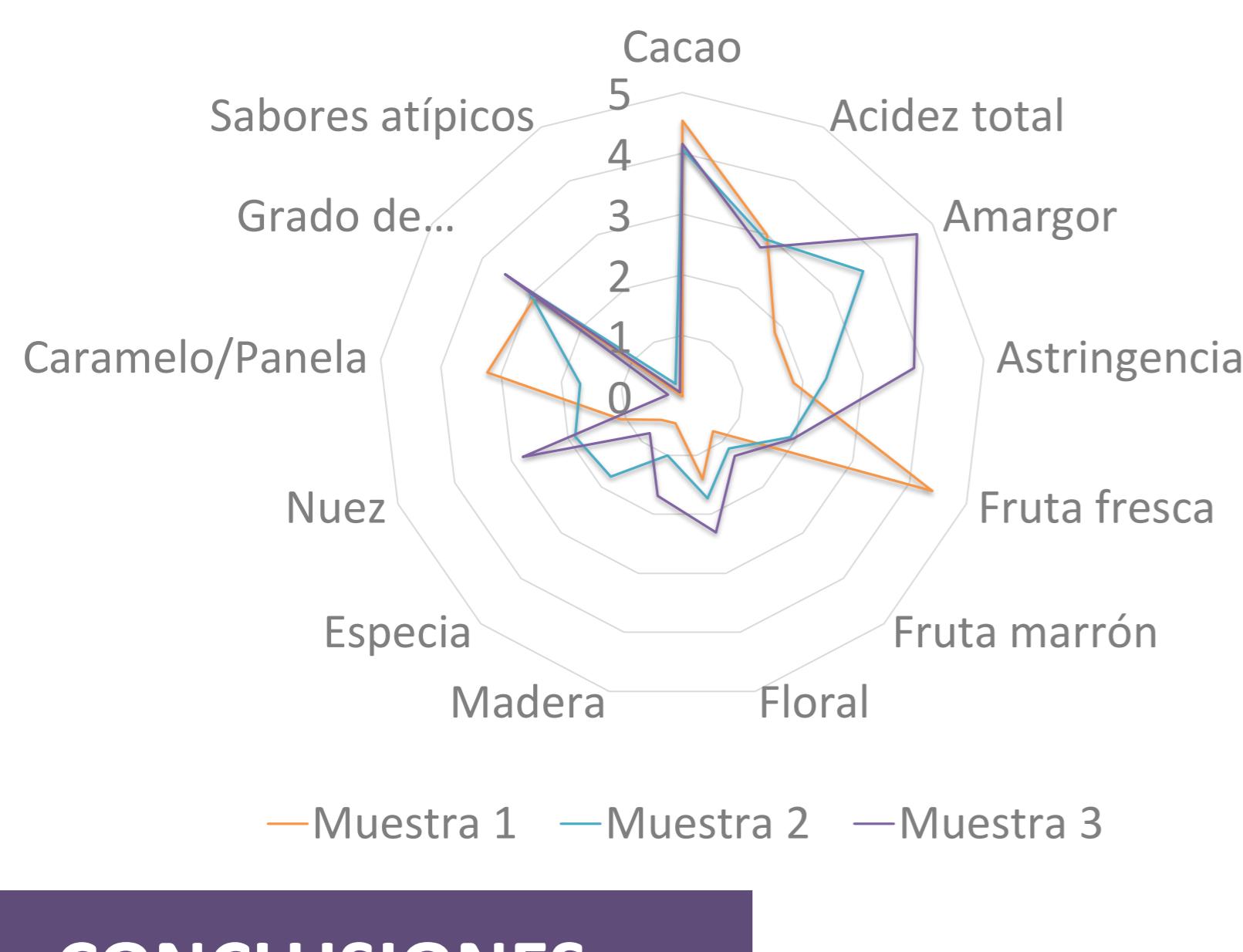


### RESULTADOS

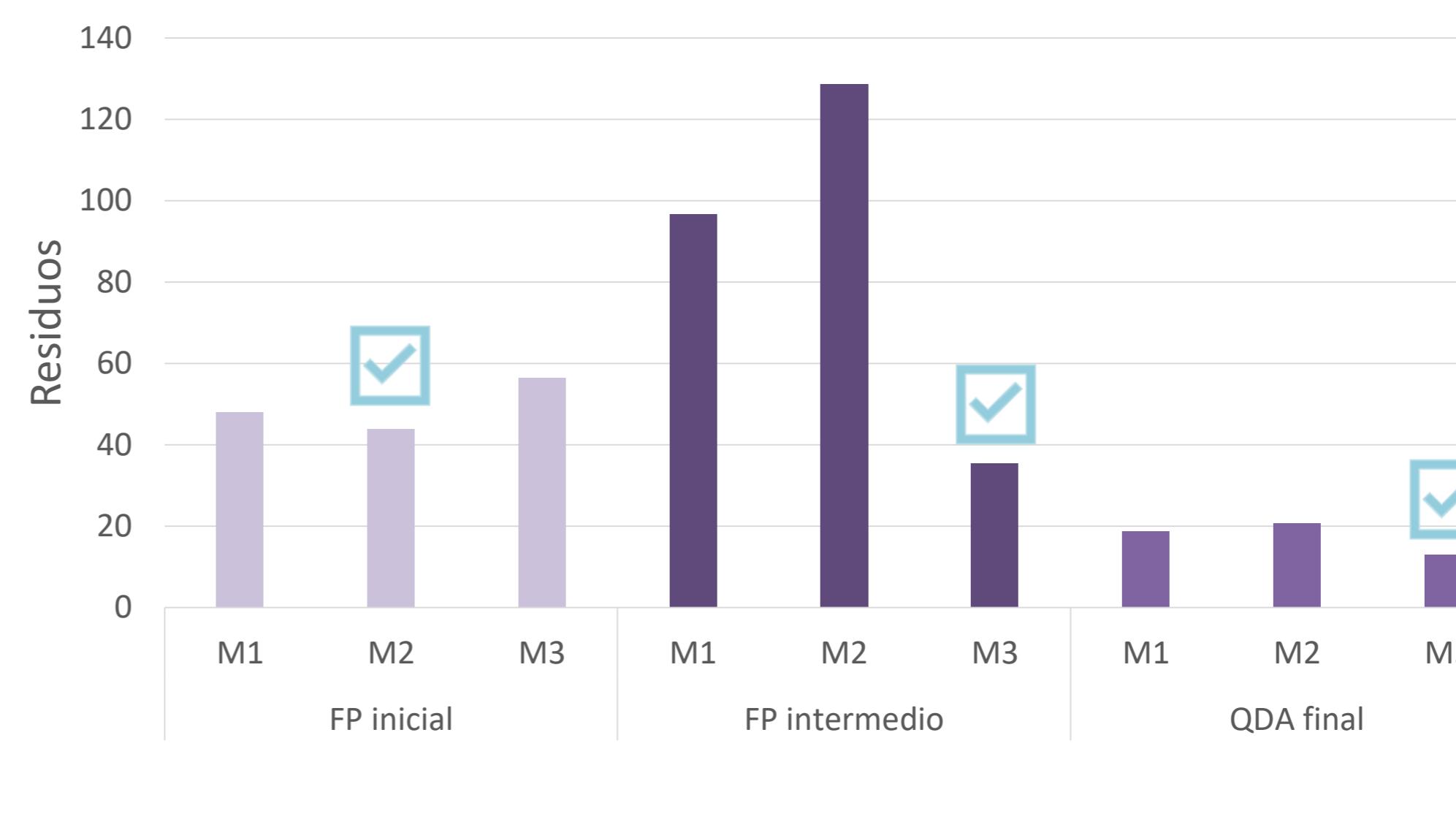
#### Selección de panelistas

<b>20</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
Panelistas Aceptados	Rechazados por falta de disponibilidad	Rechazados

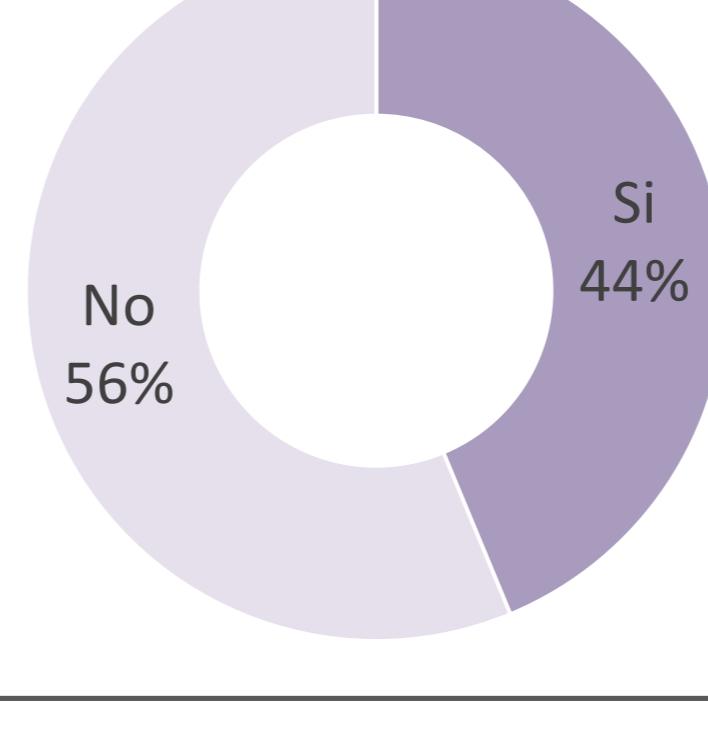
#### Perfil sensorial de chocolate



#### Comparación del desempeño



#### Mejora en el desempeño individual



**7**  
Panelistas mejoraron/mantuvieron su desempeño

### CONCLUSIONES

- Se seleccionaron **20 de los 27 candidatos** (74%), siendo un porcentaje de aprobación mayor a lo esperado (50%), demostrando así un **resultado positivo** en la selección y conformación del panel.
- El entrenamiento mostró **resultados variables** entre los panelistas, por lo que, faltan **más horas de entrenamiento** para mejorar su desempeño y homogeneidad de respuestas.
- El entrenamiento de los panelistas permitió definir un **léxico estandarizado** y conocido por todos los miembros del panel de **14 atributos**.
- En la prueba **QDA** se evidenció un **mayor nivel de consenso** entre panelistas, logrando **obtener el perfil sensorial** de las muestras con un panel semicalibrado.