

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

## PROBLEMA

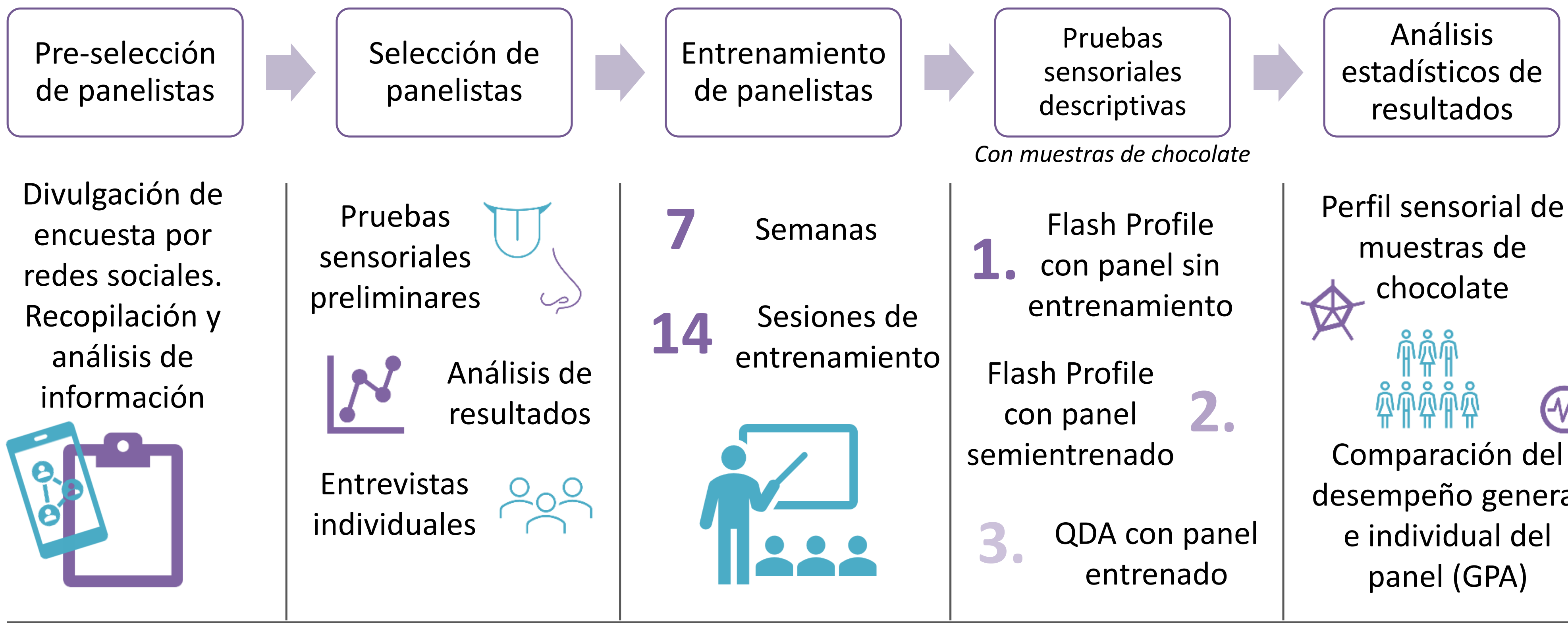
El pequeño y/o mediano **productor de cacao no se encuentra capacitado** para describir el **perfil de sabor** de su producto, debido a que, **no posee las herramientas** para determinar las **características organolépticas** de los granos de cacao. La única forma de medir dichos atributos es a través 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.

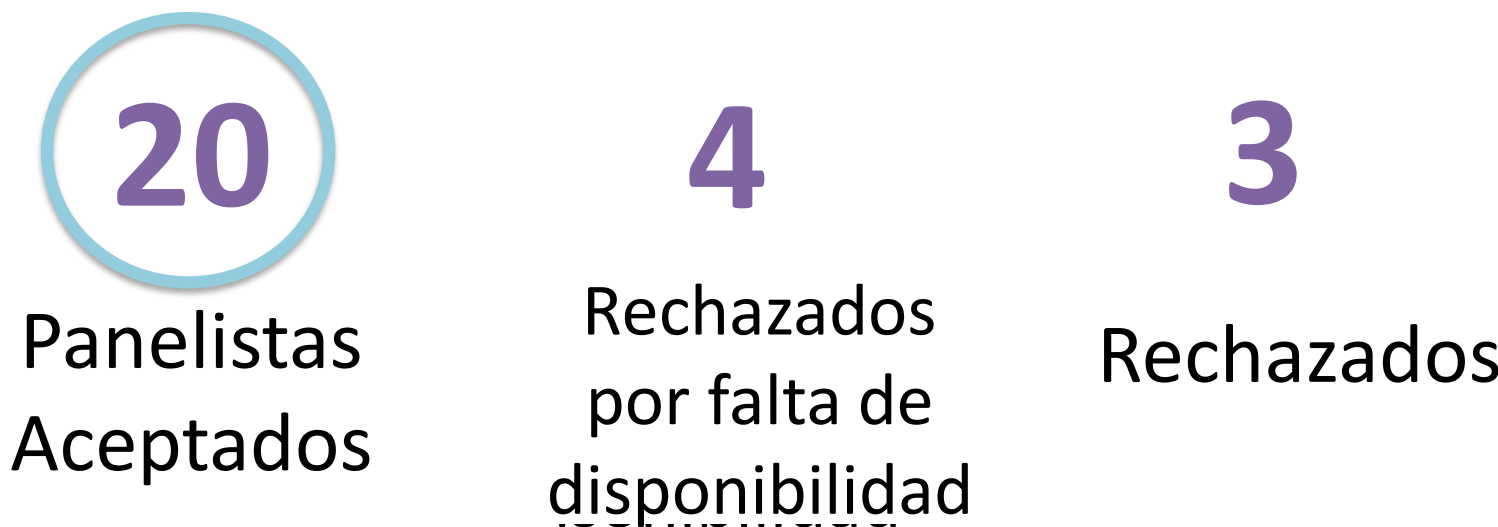
## PROPUESTA

Conformar un panel sensorial con personal de ESPOL

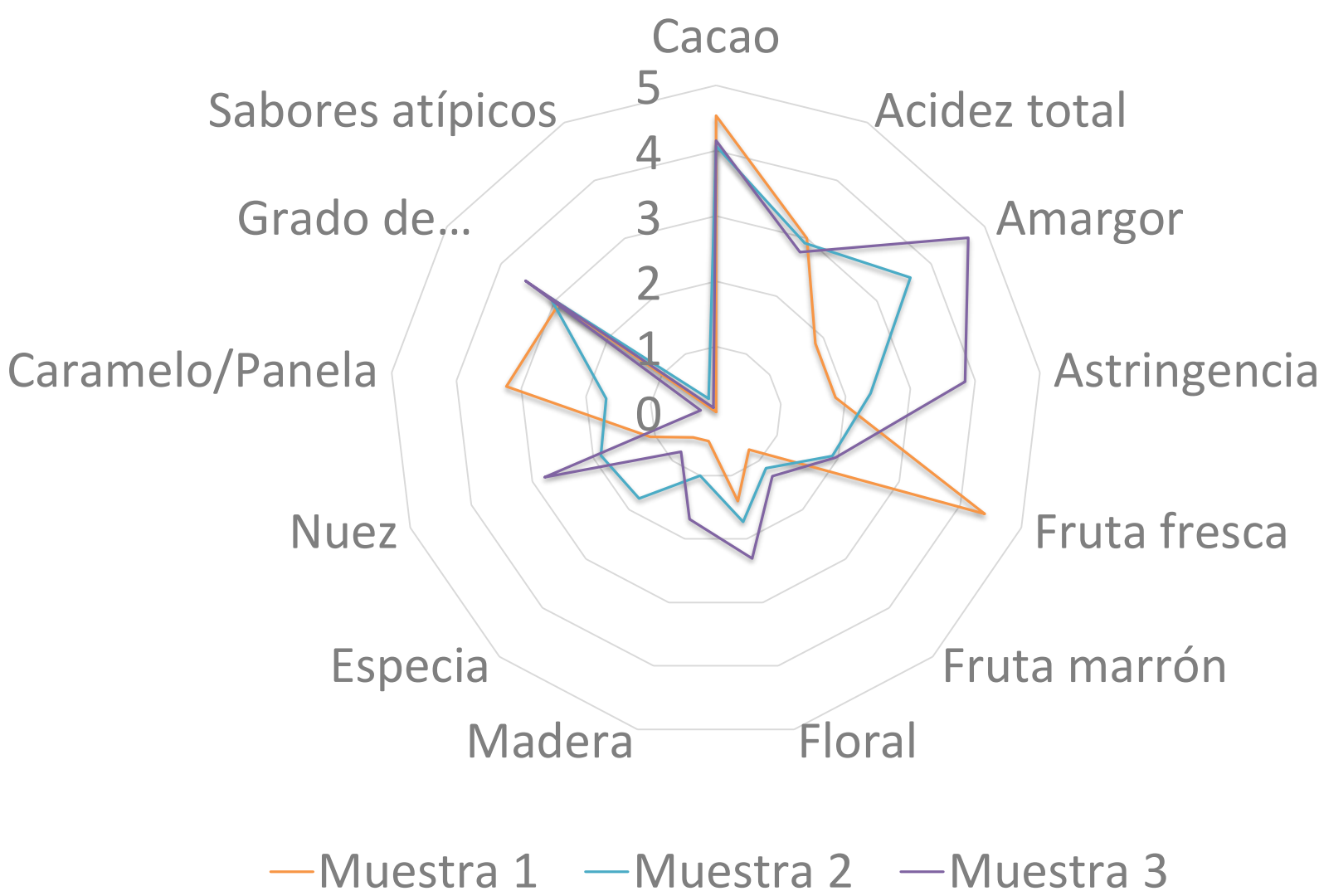


## RESULTADOS

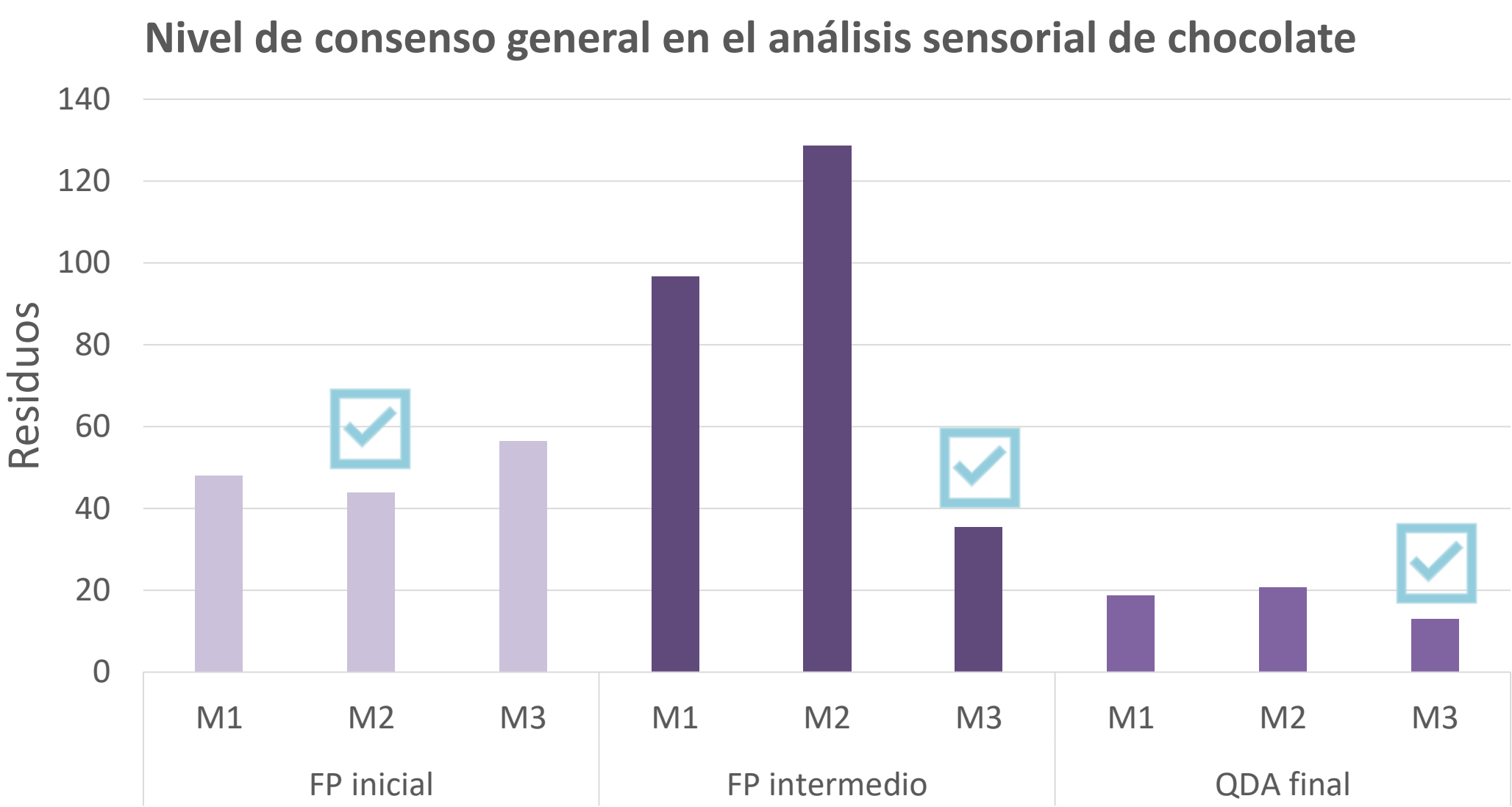
Selección de panelistas



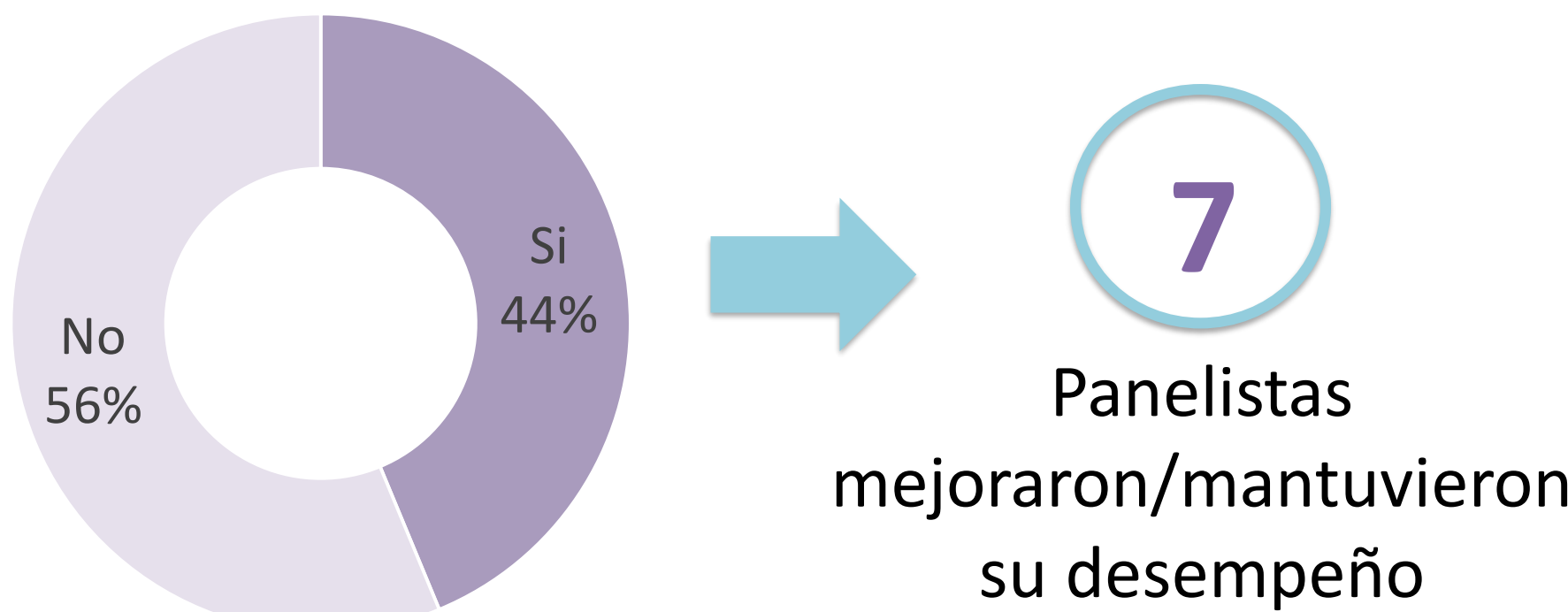
Perfil sensorial de chocolate



Comparación del desempeño



Mejora en el desempeño individual



## 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 de los panelistas permitió definir un **léxico estandarizado** y conocido por todos los miembros del panel de **14 atributos**.
- El entrenamiento mostró **resultados variables** entre los panelistas, por lo que, faltan **más horas de entrenamiento** para mejorar su desempeño y homogeneidad de respuestas.
- 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.