

	EVALUACION SENSORIAL Y DE CALIDAD ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS	PE-TR-001
		VERSIÓN: 01
		FECHA ELAB: 11/09/2025
		ESTADO: VIGENTE
		PÁGINA: 1 / 7

TEST PARA EVALUACIÓN SENSORIAL Y DE ASPECTO

PROPÓSITO:

Este documento explica cómo realizar una evaluación básica con un grupo de personas (familiares o amigos) para evaluar los puntos:

2. Atributos sensoriales (sabor, aroma, textura, aceptación)
3. Aspecto físico + Empaque / Etiqueta

El objetivo es obtener calificaciones por parámetro en una escala de 1 a 5, para luego promediar y convertir los resultados a los valores que exige el evaluador web. Sigue las instrucciones detalladas a continuación.

Escala de puntuación (1 a 5):

- 1 = Muy negativo / Muy insatisfactorio
- 2 = Insuficiente / Poco agradable
- 3 = Neutral / Aceptable
- 4 = Bueno / Agradable
- 5 = Excelente / Muy agradable

RECOMENDACIONES ANTES DE LA PRUEBA:

- Tamaño del panel: mínimo 5 personas para una prueba casera; ideal 8–12 si es posible. Si vas a hacer estudios más robustos, usa 30–50 participantes.
- Preparación: prepara porciones iguales, temperatura controlada, y usa muestras anónimas (sin marca) para evitar sesgos.
- Aleatorización: cambia el orden de servicio entre catadores para eliminar efecto orden.

	EVALUACION SENSORIAL Y DE CALIDAD ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS	PE-TR-001
		VERSIÓN: 01
		FECHA ELAB: 11/09/2025
		ESTADO: VIGENTE
		PÁGINA: 2 / 7

- Limpieza de paladar: agua y galletas sin sal entre muestras.
- No discutir: pide a los catadores que llenen individualmente la hoja sin comentar entre ellos.
- Registro: pide nombre/nick (opcional) y edad aproximada si quieres segmentar luego.

Instrucciones paso a paso

1) Preparar las muestras:

- Servir porciones pequeñas y uniformes en recipientes opacos si solo evalúas sabor/textura; usar recipientes transparentes (sin marca) para evaluación visual del producto/etiqueta.

2) Explicar la escala:

- Indica claramente el significado de 1 a 5 (ver escala arriba).

3) Orden y tiempo:

- Sirve cada muestra con un intervalo de 1–2 minutos según la naturaleza del producto.

4) Llenado de la hoja de evaluación:

- Cada catador completa las casillas con una calificación (1–5) para cada parámetro.
- Para "Aceptación general" la pregunta es: "¿Volverías a comprarlo?" (1 = Definitivamente no ... 5 = Definitivamente sí).

Sección A — Atributos sensoriales (calificar 1–5)

Pide a cada catador que otorgue una calificación de 1 a 5 para cada parámetro:

	EVALUACION SENSORIAL Y DE CALIDAD ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS	PE-TR-001
		VERSIÓN: 01
		FECHA ELAB: 11/09/2025
		ESTADO: VIGENTE
		PÁGINA: 4 / 7

ón en boca, facilidad de consumo)												
Aceptación general (¿volverías a comprarlo?)												

Instrucciones para el organizador (Sensorial):

- 1) Suma las calificaciones de cada parámetro (fila) y divide por el número de catadores (ej.: 5).
- 2) Tendrás un promedio entre 1 y 5 para cada parámetro.
- 3) Convierte ese promedio al "Valor web" usando la tabla de mapeo que viene más abajo. Ese Valor web será el que debes seleccionar en el evaluador en la web.

Sección B — Aspecto físico + Empaque/Etiqueta (calificar 1–5)

Para el aspecto físico, evalúa en condiciones neutrales (buena iluminación, sin distracciones). Para empaque/etiqueta, muestra el envase y la etiqueta (puede ser impresa o real).

	EVALUACION SENSORIAL Y DE CALIDAD ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS										PE-TR-001	
											VERSIÓN: 01	
											FECHA ELAB: 11/09/2025	
											ESTADO: VIGENTE	
											PÁGINA: 5 / 7	

Parámetro	Catador 1	Catador 2	Catador 3	Catador 4	Catador 5	Catador 6	Catador 7	Catador 8	Catador 9	Catador 10	Promedio (1-5)	Valor web
Producto físico (color, homogeneidad, atractivo visual)												
Empaque / Etiqueta (diseño, legibilidad, atractivo visual)												

Instrucciones para el organizador (Aspecto):

- 1) Suma las calificaciones de cada parámetro (fila) y divide por el número de catadores.
- 2) Obtendrás un promedio 1-5; conviértelo al "Valor web" usando la tabla de mapeo.
- 3) Ese Valor web es el que debes introducir en el evaluador web para cada subpunto.

	EVALUACION SENSORIAL Y DE CALIDAD ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS	PE-TR-001
		VERSIÓN: 01
		FECHA ELAB: 11/09/2025
		ESTADO: VIGENTE
		PÁGINA: 6 / 7

Cómo convertir el promedio (1–5) al valor que usa el evaluador web

El evaluador web usa valores discretos (1, 3, 5, 8, 10) para cada subpunto. Para pasar del promedio 1–5 al valor web, usa la siguiente regla:

Rango promedio (1–5)	Valor web (seleccionar en el formulario)	Interpretación (breve)
1.00 – 1.49	1	Muy baja aceptación / Muy insatisfactorio
1.50 – 2.49	3	Baja / Necesita mejoras importantes
2.50 – 3.49	5	Aceptable / Requiere ajustes
3.50 – 4.49	8	Buena / Probable aceptación
4.50 – 5.00	10	Excelente / Alta aceptación

Ejemplo práctico

Supongamos que tienes 5 catadores y obtienes estas calificaciones para "Sabor": 4, 5, 4, 3, 4.

- 1) Suma = $4 + 5 + 4 + 3 + 4 = 20$.
- 2) Promedio = $20 / 5 = 4.0$ (esto está en la escala 1–5).
- 3) Según la tabla de mapeo, 4.0 cae en 3.50 – 4.49 → Valor web = 8.
- 4) En el formulario web, selecciona para Sabor el valor "Muy bueno" = 8.

Repite este proceso para Aroma, Textura y Aceptación general. Después de convertir

	EVALUACION SENSORIAL Y DE CALIDAD ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS	PE-TR-001
		VERSIÓN: 01
		FECHA ELAB: 11/09/2025
		ESTADO: VIGENTE
		PÁGINA: 7 / 7

cada subpunto al Valor web, el evaluador web calculará automáticamente el promedio interno del bloque Sensorial y lo usará en el puntaje final.

Interpretación y acciones recomendadas

- Si varios subpuntos caen en 1–2 (Valor web 1 o 3): revisar formulación, conservación o receta.
- Si el aspecto/etiqueta está bajo: considera rediseñar la etiqueta (claridad, llamado a la acción, fotografía del producto).
- Si el precio percibido no concuerda con la aceptación: re-evalúa posicionamiento de precio y empaque.
- Documenta observaciones cualitativas: junto al puntaje pide comentarios breves ("¿qué mejorarías?").

Registro

Nombre del organizador: _____ Fecha: ____ / ____ / ____

Comentarios generales del panel: