



## Dastatzaile talde baten partaide izan nahi baduzu... hau da zure aukera!

Dastatzaile berrien aurretiko hautaketa martxoan, Gasteizko UPV/EHU-ko Zentzumen Analisisien Laborategiak bideratuta; izen emateko epea otsailaren 28a arte zabalik.

UPV/EHU-ko **Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea** (LASEHU) Gasteizko Lascaray Ikergunean (Miguel de Unamuno hiribidea, 3) kokatuta dago eta Farmazia Fakultateko Farmazia eta Elikagaien Zientzien Departamentuen barnean dago. Laborategi honen jarduna irakaskuntzari, ikerketari eta ezagutzaren transferentziari lotuta egoteaz gain, kalitate bereizgarria duten produktuen (Idiazabal JIB gazta, Arabar Errioxako ardo beltz gaztea, upelean ondutako Arabar Errioxako ardo beltza, eta Araba, Getaria eta Bizkaiko JIB txakolina) kalitate sensoriala ebaluatzeko metodoen garapenean eta dastatzaile talde trebatuen formakuntzan aitzindaria da.

Horrez gain, sortu zenetik, LASEHU-k hainbat ikerketa burutu ditu elikagaiak (gazta, ardoa, olio, ogia, gazta, arkume haragia, txahal haragia) ikuspuntu sensorial batetik ezaugarritze aldera. Ikerketa horietan guztietan jarraitu den prozedurak dastatzaile taldeen formakuntza eta entrenamendua barne hartu ditu. Bestalde, LASEHU-k kontsumitzaile azterketak ere egiten ditu kontsumitzaileek produktu desberdinekiko duten onargarritasuna edo/eta lehentasuna ezagutzeko asmoz. Besteak beste, gazta, ardo, moxal haragi, sagar, hestebete, lekale, tomate eta ogiaren inguruko kontsumitzaile azterketak burutu ditu.

Lan ildo horiekin jarraitzeaz gain, LASEHU-k beste ildo berri batzuei ere ekin nahi die. Hori dela eta, dastatzaile taldeak osatuko dituzten dastatzaile bila dabil datozen urteetan lan egiteko era nahiko jarraituan.

Dastatzaile talde baten partaide izateko beharrezkoa da atal batzuk gainditzea: lehenik eta behin, aurretiko aukeraketa froga bat, aukeraketaren hasierako fasea eta oinarritzko entrenamenduaren fasea. Lehen fase hauek bost saiotan parte hartzea eskatzen dute, saio bakoitzak ordu bateko iraupena izango duelarik. Ondoren, entrenamendu espezifiko fasea dago, zeinek, produktuaren arabera gutxienez hiru hilabeteko iraupena izan dezakeen. Entrenamendua astero gauzatuko da (goiz edo/eta arratsalde) eta konpromezu eta denbora libre izatea eskatuko die dastatzaileei. Behin kualifikazio probak gaindituta, dastatzailea dastatzaile taldearen partaide izateko gai dela iritziko da.

Datorren martxoan, dastatzaile berrien aurretiko aukeraketa antolatu da (goiz zein arratsaldeko ordutegian), bereziki Gasteizen bizi ohi den jendeari zuzenduta.

Dastatzaile taldearen partaide izan nahi dutenek, online galdeketa bete behar dute (behean agertzen den estekan sakatuz) otsailaren 28a baino lehen. Laborategiko langileak izangai bakoitzarekin harremanetan jarriko dira bere parte-hartzea planifikatzeko asmoz (egun batean ordu bat inguruko saio batera bertaratzean datza, goiz zein arratsaldeko ordutegian, aukeratzeko).



Galdetegiaren esteka:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe46FjnO7wUYjivCuzvLNMxdybihNxWzDp7yhJkEpUWoYtYFw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe46FjnO7wUYjivCuzvLNMxdybihNxWzDp7yhJkEpUWoYtYFw/viewform?usp=sf_link)

Laborategian garatuko ditugun frogei buruzko mezu gehiago jaso nahi ez badituzu, jakinarazi diezaguzu (lasehu@ehu.eus) eta gure datu-basetik ezabatuko zaitugu.

Agur bero bat,

Gasteizen, 2020ko otsailaren 20an

## **Si siempre has querido formar parte de un panel de cata... ¡es tu oportunidad!**

Preselección de nuevas personas catadoras en marzo por parte del Laboratorio de Análisis Sensorial de la UPV/EHU- de Vitoria-Gasteiz; inscripción abierta hasta el 28 de febrero

El **Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) de la UPV/EHU** se encuentra ubicado en el Centro de Investigación Lascaray Ikerguna (Avenida Miguel de Unamuno 3) y pertenece al Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos de la Facultad de Farmacia. Entre otras actividades (investigación, transferencia y formación), el laboratorio es pionero en el desarrollo de métodos para evaluar la calidad sensorial de productos con distintivos de calidad (queso DO Idiazabal, vino tinto joven de Rioja Alavesa, vino tinto de Rioja Alavesa con crianza en barrica, Txakoli DO Araba, DO Getaria y DO Bizkaia) y la formación de los consiguientes paneles.

Además, desde su creación, el LASEHU ha llevado a cabo numerosos estudios para caracterizar productos alimenticios (queso, vino, aceite, pan, sal, carne de cordero, carne de ternera) desde un punto de vista sensorial. El proceso seguido en todos ellos ha incluido la formación y entrenamiento de paneles. Asimismo, LASEHU lleva a cabo estudios con consumidores/as para conocer la aceptabilidad/preferencia hacia diferentes productos. Estos estudios han abarcado entre otros productos queso, vino, carne de potro, manzanas, embutidos, legumbres, tomate y pan.

LASEHU va a continuar con estas líneas de trabajo, pero también pretende abordar otras nuevas. Por ello está buscando catadores/as que integren paneles para trabajar en los próximos años.



Para formar parte de un panel de catadores es necesario superar varias fases: en primer lugar, una prueba de preselección de catadores, una fase inicial de selección y una fase de entrenamiento básico. Estas primeras fases suponen la asistencia a cinco sesiones de una hora de duración cada una. Posteriormente está la fase de entrenamiento específico, que, en función del producto puede tener una duración mínima de tres meses. El entrenamiento se realiza semanalmente (en horario de mañana y/o tarde) y requiere gran compromiso y disponibilidad por parte de los evaluadores. Una vez superadas las pruebas de cualificación, se considera que el/la evaluador/a es apto/a para formar parte del panel.

El próximo mes de marzo se realizará la preselección de nuevas/es evaluadoras/es (en horarios de mañana y tarde) dirigidas a **personas que residen habitualmente en Vitoria-Gasteiz**.

Quienes deseen formar parte de paneles de cata, deben rellenar el formulario online pinchando en el link que aparece más abajo **antes del día 28 de febrero**. El personal del laboratorio se pondrá en contacto con cada aspirante con el fin de planificar su participación (consistirá en asistir un día a una sesión de una hora de duración aproximadamente, bien en horario de mañana o de tarde).

Link del formulario:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe46FjnO7wUYjivCuzvLNMxdybihNxWzDp7yhJkEpUWoYtYFw/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe46FjnO7wUYjivCuzvLNMxdybihNxWzDp7yhJkEpUWoYtYFw/viewform?usp=sf_link)

Si no deseas recibir más mensajes sobre pruebas que desarrollemos en el laboratorio, háznoslo saber por favor (lasehu@ehu.eus) y te eliminaremos de nuestra base de datos.

Recibe un cordial saludo,

Vitoria-Gasteiz, a 20 de febrero de 2020