

# Estudios de aceptabilidad: diseño y cálculos estadísticos.

## Uso de XLSTAT

Septiembre 2018

### MODALIDAD

Presencial

### OBJETIVOS

El objetivo del curso es adquirir las herramientas para el diseño y cálculos estadístico necesarios en los estudios de aceptabilidad cuantitativos más usuales.

Los ejemplos son tomados de estudios en alimentos, pero las herramientas son válidas para otras áreas tales como productos para el hogar y de uso personal.

Otro objetivo de importancia es introducir al participante en el programa de cálculo estadístico XLSTAT. Este es un programa que funciona como un complemento de Excel, y en este sentido es amigable en el manejo de los archivos de datos, en los menús utilizados y en la generación de tablas y gráficos de resultados.

### DOCENTE

**Dr. Guillermo Hough**

### DESTINATARIOS

El curso está orientado a profesionales del ámbito empresarial y académico vinculados a la investigación y desarrollo de alimentos y otros productos; como asimismo a personal del área de comercialización que realizan o contratan estudios de aceptabilidad con consumidores.

### FECHA Y HORARIO

El curso se realizará los días 12 y 13 de Septiembre.

Horarios:

Día 1: 8:30 a 17:00 hs.

Día 2: 9:00 a 17:00 hs.

*Debido a que en este curso se abordarán numerosos temas, se ruega puntualidad.*

### LUGAR

Salón el Querandí: situado en la calle Perú 322, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

### IMPORTANTE: notebooks

Los participantes deben concurrir al curso con su notebook. La misma debe tener Excel instalado. Si la notebook es de la Empresa, asegurarse que tenga los permisos para instalar programas.

Si algún participante no dispone de una notebook, por favor informarlo para que veamos la forma de proveerle una.

### PROGRAMA

#### 1) Introducción al programa XLSTAT

- a) Instalación
- b) Uso de los menús
- c) Regresión lineal: uso del menú de ayuda y gestión de datos.

#### 2) Diseño de la investigación

- a) Diseño del experimento
  - i) DOE ingresando número de muestras, número de muestras por sesión y número de consumidores.
  - ii) Utilidad de las distintas tablas generadas.
  - iii) Número y reclutamiento de consumidores
- b) Preferencia global y por atributos
  - i) Escalas de preferencia global
  - ii) Escalas de punto ideal
  - iii) Aceptabilidad por atributos
- c) Factores de variación
  - i) Consumidor, muestras y orden de presentación
  - ii) Información de las muestras
  - iii) Información de los consumidores
- d) Elegir todo lo que corresponde (ETOC- CATA):
  - i) Selección de atributos: sensoriales y no-sensoriales
  - ii) Número de atributos y presentación de los mismos
  - iii) Número y reclutamiento de consumidores

#### 3) Análisis de varianza

- a) Dos factores: consumidor y muestra
- b) Tres factores: consumidor, orden de presentación y muestra
- c) Cuatro factores e interacciones: consumidor, orden, edad y muestra
  - i) Interpretación de la interacción edad X muestra
  - ii) Promedios y comparaciones múltiples
- d) Transformar puntajes en comparación de a pares.

#### 4) Mapa de preferencia

- a) Análisis por agrupamiento ("Cluster Analysis"):
  - i) Desapilar los datos
  - ii) Criterios para elegir el número de grupos
  - iii) Promedios por muestra y por grupos
  - iv) Comparación con el promedio general
- b) Preparación y criterios de inclusión de datos en el mapa
  - i) Datos de aceptabilidad promedio, por grupos y segmentos
  - ii) Datos analíticos: panel entrenado y/o instrumentales
  - iii) Definición de atributos analíticos a ser incluidos
- c) Análisis por cuadrados mínimos parciales (PLS):
  - i) Fundamentación básica de la metodología
  - ii) Interpretación de los resultados
  - iii) Estimación de la aceptabilidad dado un perfil sensorial

### 5) Elegir todo lo que corresponda (CATA)

- Presentación de los datos
- Tabla e histogramas de frecuencia
- Análisis por correspondencia
- Inclusión de la aceptabilidad y de una muestra ideal

### VALOR DEL CURSO:

#### El arancel incluye café y almuerzo de los dos días de curso

Alumnos de grado de Universidades o Institutos Terciarios: **\$4200** (cuatro mil doscientos pesos argentinos)  
Para poder inscribirse en esta categoría es necesario presentar el certificado correspondiente. La factura será emitida **a nombre del inscripto**.

Alumnos de posgrado, personal de industrias, etc.: **\$4900** (cuatro mil novecientos pesos argentinos)

**LOS/AS PARTICIPANTES SE LLEVARÁN INSTALADO EL PROGRAMA XLSTAT (MÓDULOS BÁSICO Y SENSORIAL) CON UNA LICENCIA GRATUITA VÁLIDA POR 1 MES. TAMBIÉN PUEDEN OBTENER LA LICENCIA ANUAL CON UN 35% DE DESCUENTO.**

### FORMAS DE PAGO

Una vez inscripto puede abonar el arancel del curso de las siguientes maneras:

- El mismo día del curso: en efectivo o cheque (a nombre de Asoc. Coop. ISETA)
- Por transferencia bancaria:

**TITULAR:** ACISETA (ASOCIACIÓN COOPERADORA DEL INSTITUTO SUPERIOR EXPERIMENTAL DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA)

**BANCO:** DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**SUCURSAL:** 6478 (NUEVE DE JULIO)

**DIRECCIÓN DE LA SUCURSAL:** AVDA. MITRE Y LIBERTAD

**TIPO DE CUENTA:** CUENTA CORRIENTE EN PESOS

**NÚMERO DE CUENTA:** 7427/6

**CUIT:** 30-65450037-8 (RESPONSABLE INSCRIPTO)

**CBU:** 0140 3389-01647800742766

**NÚMERO DE SWIFT (PARA TRANSFERENCIAS INTERNACIONALES):** PRBAARBA

**Enviar comprobante por FAX:** (02317-431309) o al mail [paula@desa.edu.ar](mailto:paula@desa.edu.ar)

*No podrá realizar el curso aquella persona que no haya abonado el arancel antes o el primer día de dictado.*

### INFORMES E INSCRIPCIÓN

Para obtener más información de este curso, contáctenos a [curso@desa.edu.ar](mailto:curso@desa.edu.ar) o [miriam@desa.edu.ar](mailto:miriam@desa.edu.ar); o telefónicamente al 00 54 2317 431309. Para inscribirse al curso, complete con sus datos el formulario de inscripción disponible en nuestro sitio web [www.desa.edu.ar](http://www.desa.edu.ar). Recibirá un correo electrónico confirmando su inscripción.

### OBSERVACIONES

El primer día de dictado, se le entregará a cada alumno la factura a nombre de la Empresa o persona, según corresponda. Al concluir la cursada se entregará un certificado que acredita la asistencia al curso.