

**PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE MÁSTER (Modalidad B)**  
**Curso 2021-2022**  
**MÁSTER EN TÉCNICAS ESTADÍSTICAS**

<b>Título</b>	SOFTWARE DE ANÁLISIS SENSORIAL PARA PREDECIR LOS GUSTOS DEL CONSUMIDOR
<b>Nombre de la Empresa</b>	TASTE LAB
<b>Tutor/a en la empresa</b>	MARUXA QUIROGA GARCÍA, CEO DE TASTELAB
<b>Director/a</b>	Paula Saavedra Nieves
<b>Descripción del trabajo a realizar</b>	<p>TasteLab es una <i>start-up</i> de tecnología sensorial basada en la ciencia de los sentidos que se dedica a la prestación de servicios de análisis para la industria del consumo, nace como spin-off de la Universidad de Santiago de Compostela compuesta por un equipo de científicos expertos en análisis sensorial. La empresa ha desarrollado recientemente un <i>Software as a Service</i> SENSESBIT único en el mercado internacional, una herramienta de creación y mejora continua, capaz de analizar las claves para garantizar el éxito sensorial de los productos, consiguiendo información muy útil para el desarrollo de productos y conseguir así, aumentar la tasa de éxito en el lanzamiento de nuevos productos al mercado. El objetivo principal del TFM está en la revisión e integración de técnicas estadísticas de análisis sensorial (sensometría) en el software SENSESBIT, técnicas estadísticas tanto paramétricas como no paramétricas del tipo ANOVA, Kruskal-Wallis, test de Tukey, Prueba</p>

	de Friedman, Análisis de Correlaciones, Análisis de Componentes Principales, etc. aplicadas al análisis sensorial en control de calidad, desarrollo de nuevos productos y marketing para entender los gustos del consumidor.
<b>Recomendaciones</b>	
<b>Fechas de las practicas</b>	
<b>Lugar de trabajo y horario</b>	Teletrabajo. Horario de lunes a jueves de 08:00-14:00h y de 15:00-17:30h y los viernes de 08:00-15:00h. (negociable)
<b>Convenio</b>	Convenio de colaboración firmado con las tres universidades gallegas para la realización de las prácticas de los alumnos del Master.
<b>Otras observaciones</b>	