

# El Comité de Ética responde

## CONDICIONES PARA TEST DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

**S**in entrar a describir metodologías de todos conocidas, a continuación se enumeran los requisitos para cumplir con las exigencias de la investigación y los posibles requerimientos de los entrevistados:

1. Los productos se pueden testar in-home o in-hall en función de los objetivos a cubrir.
2. Los productos se deben probar con una muestra representativa del público objetivo de la categoría o producto.
3. Los test o degustaciones deben efectuarse en condiciones controladas y de acuerdo con los requisitos legales en materia de salud e higiene.
4. Los productos deberían testarse a ciegas para centrarse sobretudo en las características organolépticas más que en la influencia de la marca.
5. En los casos de re-embalado del producto (ej. competencia) se deben cuidar especialmente los controles de calidad para no introducir algún sesgo.
6. El fabricante debe garantizar los standards de producción propios sobretudo en los prototipos y en los re-embalados de producto.
7. La preparación del producto o las recomendaciones para su uso (ej. dosificación, forma de preparación, ...) deben ser especialmente cuidadosas y ajustadas a la forma habitual de consumo.
8. La confidencialidad de las respuestas es fundamental en todo el proceso.
9. Es importante filtrar y eliminar de la muestra a las personas que podrían proporcionar información a la competencia o que tienen alergias a algunos componentes.
10. Por seguridad y legalmente es de gran utilidad facilitar a los entrevistados los ingredientes de los productos objeto de test.

Esperamos que este decálogo sea de utilidad para orientar la investigación dentro de la más estricta ética profesional.

**Ramón Prats Aige**  
Vocal del Comité de Ética de AEDEMO

