

DESARROLLANDO HABILIDADES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

2017

16
HORAS

Fortalezca su Panel de Evaluación Sensorial

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Por definición, la evaluación sensorial se especifica como un método científico usado para evocar, medir, analizar e interpretar las respuestas a productos que son percibidas a través de los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el oído (Stones and Sidel, 1993).

La sensibilidad que se puede lograr entrenando los sentidos para evaluar las características de nuestros productos, es capaz de superar la respuesta de sofisticados instrumentos, considerando que éstos no tienen la capacidad de evaluar el objeto como una unidad, sino que como características independientes (como por ejemplo pH, actividad de agua, entre otros). La Evaluación Sensorial es una herramienta fundamental para desarrollar y evaluar alimentos.

Este curso busca profundizar en la importancia de la Evaluación Sensorial y sus aplicaciones, además de entregar las herramientas para la formación de un panel de Evaluación Sensorial en la empresa y pruebas específicas para evaluar productos con Consumidores

1. Comprender los fundamentos de la Evaluación Sensorial, considerada como instrumento objetivo de medición.
2. Identificar algunas de las Pruebas de Evaluación Sensorial que se aplican, las escalas de medición y el análisis de los resultados.
3. Aplicar la metodología involucrada en Evaluación Sensorial a través de ejercicios prácticos

ITINERARIO DE APRENDIZAJE



CONTROLANDO EL DESEMPEÑO

Obtenga las herramientas
y la habilidad para medir el
desempeño de los procesos.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Profesionales y Técnicos de la industria de alimentos, a cargo del desarrollo y control de calidad.

PRERREQUISITOS

Conocimientos y/o experiencia la evaluación de alimentos.

METODOLOGÍA

Todos nuestros cursos poseen actividades dinámicas y aplicadas con la finalidad de formar competencias desde la práctica.

QUÉ VAMOS A APRENDER

UNIDAD 1: INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL

- Importancia de la Evaluación Sensorial y sus aplicaciones
- Descripción de los atributos sensoriales y cómo los percibimos.
- ACTIVIDAD N°1: Realizando Test de preferencia
- Preparación, presentación y tamaño de las muestras.
- ACTIVIDAD N°2: Realizando Prueba de gustos Básicos
- Área física para el análisis sensorial.
- ACTIVIDAD N°3: Realizando pruebas empleando de escalas de medición

UNIDAD 2: JUECES

- Los Jueces y las condiciones de análisis de las muestras
- Errores comunes en la evaluación.
- ACTIVIDAD N°4: Aplicando pruebas sensoriales

UNIDAD 3: LAS PRUEBAS SENSORIALES

- Descripción de las pruebas sensoriales: Afectivas, discriminativas y descriptivas
- Descripción de los tipos de escala empleados en el análisis de muestras.
- Logística para el desarrollo de evaluaciones sensoriales
- ACTIVIDAD N°5: Aplicando pruebas sensoriales.

EVALUACIÓN FINAL

VALOR CURSO

\$257.000.- por participante

US\$395.- por participante

Descuento especial ALUMNI(*)
Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con GCL Capacita S.A. durante los últimos 12 meses.

IMPORTANTE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante realizando 2 días hábiles antes como plazo máximo previo al inicio del curso. Mayores informaciones: www.sence.cl

La empresa se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el grupo mínimo y/o razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso.

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE SENCE:
Fundamentos Y Practicas De La Evaluación Sensorial

CÓDIGO SENCE:
12-37-9457-77

DURACIÓN:
16 horas

OTEC:
GCL CAPACITA S.A.

RUT:
76.501.680-0

HORARIO:
08:30 a 12:30 y 13:30 a 17:30 hrs.

REGISTRO DE PARTICIPANTES:
08:15 a 08:30 hrs. Se solicita llegar puntual, por la nueva modalidad de inscripción con Libro de Clases Electrónico.

LUGAR EJECUCIÓN

SANTIAGO:
Av. Parque Antonio Rabat Sur 6165, Vitacura.

INCLUYE

Archivador temático, Lápiz, Diploma de Participación digital, Certificado de Aprobación digital, Almuerzo y Coffee Break.



CONTACTO

Tel.: +562 2240 0659
Email: formacionCL@eurofins.com
Web: www.eurofins.cl

CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO