



ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en la aplicación de técnicas de análisis sensorial para evaluar características organolépticas de los alimentos, fortaleciendo la toma de decisiones en calidad y desarrollo de productos.



Objetivos específicos

- Comprender la importancia del análisis sensorial en la calidad de los alimentos.
- Identificar métodos y técnicas para la evaluación sensorial.
- Aplicar criterios sensoriales en el desarrollo de productos alimenticios.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Fundamentos del Análisis Sensorial de Alimentos

Concepto y utilidad del análisis sensorial
Aplicaciones en la industria alimentaria (calidad, reformulación, benchmarking)
Sentidos involucrados en la percepción de alimentos
Tipos de respuestas sensoriales: hedónicas, discriminativas, descriptivas

Módulo 2: Métodos Sensoriales Aplicados a Alimentos

Pruebas discriminativas: prueba triangular, dúo-trío
Pruebas afectivas: pruebas de aceptación y preferencia (consumidores)
Pruebas descriptivas: atributos y perfiles sensoriales
Elección del método según objetivo (control de calidad vs. desarrollo)

Módulo 3: Diseño del Panel Sensorial en Alimentos

Selección de jueces: consumidores, entrenados o expertos
Capacitación y entrenamiento básico
Preparación del ambiente y muestras alimenticias
Buenas prácticas durante la evaluación

Módulo 4: Factores Críticos que Afectan el Análisis Sensorial

Efecto de la temperatura, color, presentación
Orden de degustación y contaminación sensorial
Variabilidad en percepción entre individuos
Control de sesgos e influencia del entorno

Módulo 5: Práctica I - Pruebas Sensoriales Discriminativas y Hedónicas

Prueba triangular: detección de diferencias entre lotes
Prueba de preferencia: comparación entre dos productos
Evaluación de aceptación en escala hedónica (1-9)
Registro y análisis preliminar de datos

Módulo 6: Práctica II - Perfil Sensorial de un Producto Alimenticio

Identificación de atributos sensoriales: sabor, textura, aroma, color
Creación de ficha sensorial personalizada
Evaluación por panel interno
Construcción y análisis de gráfico de radar sensorial

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl