



ANÁLISIS SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proporcionar a los participantes las habilidades necesarias para realizar análisis sensorial en alimentos, asegurando la calidad y satisfacción del consumidor final.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos del análisis sensorial.
- Identificar y utilizar correctamente las herramientas de evaluación sensorial.
- Aplicar métodos de análisis sensorial en diferentes tipos de alimentos.



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: Introducción Al Análisis Sensorial

Aprendizaje Esperado: Comprender los fundamentos del análisis sensorial y su importancia en la industria alimentaria.

- Historia Del Análisis Sensorial: Explorar la evolución del análisis sensorial a lo largo del tiempo.

- Métodos De Evaluación: Identificar los diferentes métodos utilizados en el análisis sensorial.

- Importancia En La Calidad: Entender cómo el análisis sensorial afecta la calidad de los alimentos.

- Aplicaciones Industriales: Conocer las aplicaciones prácticas del análisis sensorial en la industria.

Actividad Práctica: Realizar un estudio de caso sobre el impacto del análisis sensorial en el desarrollo de un producto alimentario.

Módulo 2: Técnicas De Evaluación Sensorial

Aprendizaje Esperado: Aprender a aplicar técnicas de evaluación sensorial en diferentes contextos alimentarios.

- Pruebas Discriminativas: Identificar las diferencias entre productos mediante pruebas sensoriales.

- Pruebas Descriptivas: Describir características sensoriales de los alimentos de forma detallada.

- Pruebas Afectivas: Evaluar la aceptación de los consumidores hacia un producto.

- Análisis Estadístico: Utilizar herramientas estadísticas para interpretar datos sensoriales.

Actividad Práctica: Simulación de una sesión de evaluación sensorial utilizando diferentes técnicas.

Módulo 3: Factores Que Afectan El Análisis Sensorial

Aprendizaje Esperado: Identificar los factores internos y externos que influyen en los resultados del análisis sensorial.

- Factores Fisiológicos: Comprender cómo los sentidos humanos afectan la percepción sensorial.

- Factores Psicológicos: Analizar el impacto de las expectativas y experiencias previas en el análisis sensorial.

- Factores Ambientales: Evaluar cómo el entorno puede influir en los resultados sensoriales.

- Preparación De Muestras: Conocer la importancia de la correcta preparación y

Módulo 4: Implementación Del Análisis Sensorial En La Industria

Aprendizaje Esperado: Diseñar y gestionar un programa de análisis sensorial efectivo en un entorno industrial.

- Diseño De Programas: Crear un plan estructurado para implementar el análisis sensorial en una empresa.

- Gestión De Paneles: Establecer y mantener paneles de evaluación sensorial.

- Normativas Y Estándares: Conocer las regulaciones y estándares aplicables al análisis sensorial.

- Innovación Y Desarrollo: Utilizar el análisis sensorial para la innovación de nuevos productos.

Actividad Práctica: Simulacro real de implementación de un programa de análisis sensorial en una empresa alimentaria.

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