



DESCUBRIENDO NUESTROS SENTIDOS

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar un entendimiento profundo de los cinco sentidos humanos, explorando cómo interactúan con el entorno y contribuyen a nuestra percepción del mundo.



Objetivos específicos

- Comprender la anatomía y fisiología básica de los sentidos.
- Analizar cómo el cerebro procesa la información sensorial.
- Identificar trastornos comunes relacionados con la percepción sensorial.



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 de los Sentidos Humanos

Objetivo del módulo: Comprender cómo funcionan los sentidos involucrados en la evaluación de alimentos.

Sentido del gusto: Papilas gustativas, tipos de sabores (dulce, salado, ácido, amargo, umami) y cómo se perciben.

Sentido del olfato: Receptores olfativos, relación entre aroma y sabor.

Sentido del tacto: Textura, temperatura y sensación en boca.

Vista y oído en el análisis sensorial:

Apariencia del alimento (color, forma, brillo) y sonidos asociados (crujido, efervescencia).

Actividad práctica:

Prueba guiada de percepción sensorial por sentido.

Los participantes evaluarán diferentes alimentos (como galletas, jugos, yogures) usando solo un sentido a la vez: primero vista, luego aroma, textura, y finalmente sabor. Se comparan los resultados individuales y se discute la importancia de cada sentido en la evaluación completa.

Módulo 2: Percepción Sensorial Aplicada a Alimentos

Objetivo del módulo: Analizar cómo el cerebro integra la información sensorial al probar un alimento.

Interacción de sentidos: Cómo se combinan olfato, gusto y tacto para formar la percepción global.

Preferencia vs. aceptación: Diferencia entre agradabilidad y elección de consumo.

Influencia del color y presentación: Efecto visual en la expectativa del sabor.

Sesgos y percepción subjetiva: Cómo los recuerdos, marcas o etiquetas afectan la evaluación.

Actividad práctica:

Degustación a ciegas con variaciones visuales.

Se presentan dos versiones del mismo alimento: una con su color natural y otra con colorante (ej. yogur o gelatina). Luego se comparan los resultados de aceptación, aroma y sabor para discutir cómo el color afecta la percepción.

Neutralidad sensorial: Higiene, control de ambiente, uso de agua o galletas saladas entre muestras.

Actividad práctica:

Simulación de fatiga sensorial.

Los participantes prueban cuatro muestras con sabores similares en secuencia (por ejemplo, cuatro tipos de jugo de manzana) y luego intentan evaluar una muestra con un sabor distinto. Se analiza la dificultad para diferenciar sabores tras múltiples exposiciones.

Módulo 4: Aplicaciones Prácticas en el Laboratorio de Análisis de Alimentos

Objetivo del módulo: Aplicar el conocimiento sensorial a la evaluación práctica de alimentos procesados.

Criterios sensoriales más evaluados: Sabor, aroma, textura, color y apariencia.

Protocolos básicos de evaluación: Escalas descriptivas, pruebas de preferencia, condiciones controladas.

Influencia del empaque: Cómo la forma, el color o la información influyen en la percepción.

Actividad práctica:

Evaluación sensorial completa de un producto comercial.

Cada participante realiza una evaluación sensorial estructurada de un producto real (galleta, snack, jugo, etc.) usando una ficha técnica con escala de intensidad (color, aroma, textura, sabor, impresión general). Se comparan los resultados y se reflexiona sobre la variabilidad entre evaluadores.

Módulo 3: Alteraciones Sensoriales Relevantes

Objetivo del módulo: Conocer cómo ciertas condiciones pueden alterar la percepción sensorial y afectar los

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