

USECAP

Conocimiento a tu alcance

NORMATIVOS Y
PROCESOS



PROGRAMA
ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

Nuestra Empresa

Usecap limitada, es una consultora y Organismo Técnico de Capacitación (**OTEC**), creado en el año 2006, acreditado ante el Servicio de Capacitación y Empleo (**SENCE**)

Certificado bajo las normas de Calidad **ISO 9001:2008** y **NCH 2728**. Por el ente Francés, líder mundial desde el año 1828, **Bureau Veritas**

Brindamos como Valor Agregado consultoría para su organización, por la contratación de servicios de capacitación.

Consultoría + capacitación

Buscamos que los recursos SENCE de su empresa sean gestionados de manera estratégica a través de servicios de consultoría y capacitación, alineados con el pensamiento organizacional de su empresa.



Objetivo General

Aplicar las bases del análisis sensorial y su importancia como parámetro de calidad en alimentos, para realizar evaluaciones efectivas en los alimentos.



¿A quién va dirigido?

Este programa está dirigido a Profesionales que se desempeñan en: el desarrollo y la optimización de formulaciones de alimentos y bebidas, la realización de estudios de vida útil o campañas de marketing lanzamiento y / o estudios de mercado de alimentos o bebidas. También para nutricionistas y / o dietistas y profesionales que se desarrollan en servicios de catering.

Contenido

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN

- El análisis sensorial de alimentos.
- Significado.
- Desarrollo histórico.
- Campo de aplicación del análisis sensorial de alimentos.
- Principios básicos del análisis sensorial.
- Umbrales de percepción; definición, clases y determinación.

- Los sentidos: vista, gusto y olfato, tacto y oído.
- Características fisiológicas.
- Mecanismos de la transmisión de los impulsos.
- Clasificación de las sensaciones percibidas por los sentidos.
- Interrelación de los sentidos, umbral de sensibilidad, Sensaciones Trigeminales, Cinestesia.

MÓDULO 2: LA EVALUACIÓN SENSORIAL Y EL PANEL DE ANÁLISIS

- Instalaciones para Realizar Evaluación Sensorial.
- Condiciones óptimas de las pruebas.
- Características del panel de análisis sensorial.
- Tipos de paneles.
- Selección y entrenamiento de los jueces.
- Factores que influyen sobre los re-

sultados de las pruebas sensoriales: psicológicos y fisiológicos.

MÓDULO 3: TIPOS DE PRUEBAS SENSORIALES: CLASIFICACIÓN Y APLICACIÓN

- Discriminativas: Dúo trío, Triangular, otras Descriptivas Afectivas: preferencia, aceptación.
- Niveles de significación. Parámetros de fiabilidad.
- Análisis estadísticos, presentación de datos e interpretación.

MÓDULO 4: APLICACIÓN PRÁCTICA DE PRUEBAS SENSORIALES

- Revisión de Casos.
- Ejercicios de aplicación.

Servicios Relacionados



Prueba
Diagnóstico Inicial



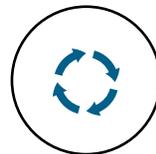
Plataforma
de educación virtual



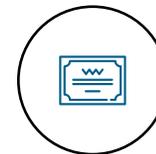
Reportes
de avances



Soporte vía
telefónica, mail,
foros, whatsapp



Retroalimentación de
todas las actividades y
evaluaciones



Entrega de diploma y
Certificación del curso

Información General



Modalidad
Presencial



Duración
A Convenir



Cobertura
Sence



USECAP

Conocimiento a tu alcance



Presidente Madero 789, Ñuñoa
Santiago. Chile



+56 2 2671 4073



www.usecap.cl

