

CURSO EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Presentación:

La Evaluación Sensorial es una disciplina científica aplicada a nivel mundial en la industria de alimentos para evocar, medir, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de los alimentos y otras sustancias que son percibidas por los cinco sentidos. Este curso busca generar competencias en los participantes para seleccionar jueces sensoriales, planificar pruebas discriminativas, descriptivas y afectivas, y conocer cuál será la respuesta de los consumidores a los alimentos. Un conocimiento imprescindible para quienes buscan mejorar la calidad de los alimentos, introducir innovaciones o desarrollar nuevos productos.

Dirigido a quienes:

- Deseen adquirir competencias en los principios teóricos de evaluación sensorial.
- Estén relacionados con el control de calidad, desarrollo y reformulación de alimentos.
- Posean interés en comprender la relación que existe entre las características sensoriales de los alimentos y la respuesta de los consumidores.

Objetivos:

Identificar la importancia de la evaluación sensorial como disciplina científica, para así ejecutar un proceso de reclutamiento de jueces sensoriales, seleccionar y aplicar metodologías discriminativas, descriptivas y con consumidores, considerando las buenas prácticas de su uso y analizar estadísticamente resultados provenientes de estas pruebas.

Contenido:

1. Introducción a la evaluación sensorial: definición de genuinidad de los alimentos, calidad sensorial y evaluación sensorial, objetivos e importancia de la evaluación sensorial.
2. Atributos sensoriales: definición y tipos, funcionamiento e importancia de los sentidos, interacción de los sentidos en el proceso de percepción.
3. Metodología sensorial: panelistas, reclutamiento, ambiente, muestras, logística.
4. Selección de jueces sensoriales: reclutamiento y postulación, pruebas para evaluar capacidades sensoriales.

5. Estadística para evaluación sensorial: escalas, pruebas de hipótesis, análisis.
6. Pruebas de diferencia: definición, tipos de pruebas de diferencia, análisis de resultados.
7. Análisis descriptivo: definición, aplicaciones, componente, etapas, análisis de datos, análisis de componentes principales.
8. Pruebas afectivas: características de las pruebas sensoriales con consumidores, pruebas de preferencia, pruebas de aceptabilidad. análisis de datos.

Certificado de aprobación:

Emitido por la Universidad Simón Bolívar, Venezuela

Facilitadora:

Profesora Suhey Pérez

Modalidad:

Plataforma virtual de Funindes USB

Metodología:

Revisión de videos y lecturas del tema. Discusiones en foros. Presentación de evaluaciones para comprobación de competencias. Atención personalizada.

Duración:

5 semanas

Período del curso:

Semanas 1, 2 del: 30-11-2020 al 13-12-2020
Semanas 3,4 y 5 del: 11-01-2021 al 31-01-2021

Horario: 24x7

Inscripciones:

Hasta el 26 de noviembre de 2020

Inversión:

25 USD

Forma de Pago:

Pago único
Transferencia bancaria internacional
Transferencia bancaria nacional
UPHOLD.

