

El sabor de los alimentos es el resultado de la integración de múltiples estímulos percibidos por los cinco sentidos que determina la asociación positiva o negativa que hace el consumidor, es por ello que al reformular o diseñar nuevos productos se requiere de un conocimiento profundo de las características que en conjunto armonizan la oferta gastronómica.



CURSO
EXPERIENCIA MULTISENSORIAL
DE LOS ALIMENTOS

Cómo combinar los atributos sensoriales de los alimentos para crear estrategias que potencien el disfrute de las propuestas gastronómicas.

Inicio, 25 de abril de 2022

CONTENIDO

I. COMIENDO CON LOS OJOS.

El sentido de la vista: definición, función e importancia.

II. TOCANDO CON MANOS Y BOCA.

El sentido del tacto: definición, función e importancia. Textura y contraste: definición y aplicaciones.

III. ESCUCHANDO A LOS ALIMENTOS.

El sentido del oído: definición, función e importancia. El sonido de los alimentos y de los espacios para consumo de alimentos.

IV. EL PERFUME DE LOS ALIMENTOS.

El sentido del olfato: definición, función e importancia. Olores y aromas. Estímulos olfativos y comportamiento de los consumidores.

V. ENTRE GUSTOS Y SABORES:

El sentido del gusto: definición, función e importancia. La experiencia multisensorial del sabor. El diseño del sabor, combinaciones exitosas.

**Inscripciones
Hasta e 21 de abril**

Dirigido a

- Quienes se dedican a la preparación de alimentos en el entorno laboral y familiar.
- Interesados en comprender cómo reaccionan los sentidos frente a los alimentos y el papel importante que desempeñan en la percepción de sensaciones culinarias, el apetito y el disfrute.

FACILITADORA

Suhey Pérez



Período

Inicio: 25 de abril de 2022
Final: 27 de mayo de 2022

Duración

5 semanas

Inversión

USD 20

Forma de pago

- Pago único
- Transferencia nacional e internacional
- UPHOLD
- Tienda virtual Quos Market

[Quiero participar](#)



MODALIDAD

Virtual, con clases en la plataforma Funindes en Línea



Metodología

Revisión de videos y lecturas, discusiones en foros y presentación de evaluaciones. Atención personalizada.

CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Emitido por la Universidad Simón Bolívar, Venezuela.

Horario

Acceso a la plataforma virtual las 24 hora del día.

[Contáctanos](#)

www.funindes.com