

Curso Intensivo Superior en Análisis Sensorial



Objetivos:

- Conocer las fases para la implantación de un panel de cata interno, así como los controles de calidad requeridos en todo procedimiento de evaluación sensorial.
- Profundizar en las diferentes metodologías del Análisis Sensorial que se utilizan en la actualidad en la Industria Alimentaria.
- Conocer los factores de consumo que modulan la respuesta sensorial.
- Entender su importancia en **estudios de mercado y control de calidad**, así como en investigación, desarrollo e **innovación** de nuevos productos.

Dirigido a:

Responsables y técnicos de industrias alimentarias, departamentos de I+D, control de calidad y seguridad alimentaria, que tengan conocimientos básicos en análisis sensorial y lo utilicen en la actualidad como herramienta en su trabajo.

Horario y lugar de realización:

Curso intensivo presencial de **10:00h a 18:00h**
Se impartirá In Company o en aula de formación de Global Sensory (España)

Profesorado:

MARISA GARCIA 

Directora Dpto. Sensorial Global Sensory

Contenido del curso:

SELECCIÓN Y ENTRENAMIENTO DE UN PANEL DE EVALUACIÓN SENSORIAL (Parte teórica)

- Tipos de jueces sensoriales. Selección y entrenamiento general.
- Selección y entrenamiento de jueces para pruebas discriminativas
- Selección y entrenamiento de jueces para pruebas descriptivas
- Validación y control de la fiabilidad de un panel sensorial

CONTROL DE CALIDAD EN UN PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN SENSORIAL (Parte teórica)

- Control de la sala de catas y del área de preparación de muestras.
- Control de los productos: preparación, codificación y servicio de muestras.
- Control del panel sensorial: procedimiento de evaluación de muestras.

METODOLOGÍAS ACTUALES DE EVALUACIÓN SENSORIAL. DISEÑO E INTERPRETACIÓN DE LAS PRUEBAS (Parte teórica)

- Pruebas Discriminativas: test triangular, dúo-trío, A no-A, 2 de 5, comparación por parejas, ...
- Pruebas Descriptivas: flavor profile, texture profile, QDA, Spectrum, Time-intensity, ...
- Terminología descriptiva.
- Pruebas afectivas o hedónicas: tipos de test cualitativos (focus group, entrevistas en profundidad) y test cuantitativos (de aceptación, preferencia, ranking, saturación o fatiga, etc.).

FACTORES QUE MODULAN LA RESPUESTA SENSORIAL (Parte teórica)

- Factores de consumo que afectan sobre la percepción sensorial
- Efecto de las características del producto sobre la percepción del consumidor
- Efecto de los factores relacionados con el consumidor y con el contexto

TALLERES SENSORIALES (Parte práctica)

- Reconocimiento de sabores básicos solos y combinados
- Pruebas de umbrales sensoriales
- Pruebas de ordenación de sabores
- Prueba descriptiva cuantitativa y perfiles sensoriales de diversos productos

Al finalizar el curso, Global Sensory entregará un diploma a cada trabajador certificando su competencia profesional, buen seguimiento del curso y asimilación de conceptos y actividades prácticas.

Inscripciones:

El precio es de **495€ / asistente**.

Para cursos In Company consultar precio.

Incluye toda la documentación del curso y el material necesario para los talleres prácticos.