



Curso Intensivo Básico en Análisis Sensorial

Objetivos

Conocer las bases, la finalidad y las diferentes metodologías del Análisis Sensorial.

Entender su importancia en **estudios de mercado y control de calidad**, así como en investigación, desarrollo e **innovación** de nuevos productos.

Participar en **talleres de desarrollo competencial** en Análisis Sensorial de aplicación en el sector alimentario.

A quién va dirigido

Responsables y técnicos de industrias alimentarias, departamentos de I+D, control de calidad y seguridad alimentaria, marketing y comercial, que utilicen el análisis sensorial como herramienta en su trabajo.

Horario

Curso intensivo de un día de 10:00 a 18:00h

Lugar de realización

El curso se impartirá **In Company** o en aula de formación de Global Sensory.

Contenido

FUNDAMENTOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

(Parte teórica)

- El análisis sensorial como herramienta de trabajo: definición y aplicaciones
- Concepto de calidad sensorial
- Medidas sensoriales. La percepción objetiva y subjetiva
- Tipos de umbrales sensoriales
- Factores que influyen en la respuesta sensorial

LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y LOS SENTIDOS HUMANOS. TÉRMINOS DESCRIPTIVOS DE APLICACIÓN A PRODUCTOS ALIMENTARIOS. (Parte teórico-práctica)

- El aspecto y el sentido de la vista
- El olor y el sentido del olfato
- El sabor y el sentido del gusto
- La textura y el sentido del tacto
- Terminología descriptiva

RECLUTAMIENTO Y ENTRENAMIENTO DE CATADORES

(Parte teórica)

- Tipos de jueces sensoriales
- Selección y entrenamiento de jueces
- Normas básicas en la ejecución de un análisis sensorial

METODOLOGÍAS ACTUALES DE EVALUACIÓN SENSORIAL.

(Parte teórica)

- Pruebas Discriminativas
- Pruebas de ordenación
- Pruebas Descriptivas
- Pruebas afectivas o hedónicas

TALLERES SENSORIALES

(Parte práctica)

- Identificación y detección de sabores
- Pruebas de detección de umbrales
- Identificación de olores
- Pruebas descriptivas cuantitativas

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.

Curso **bonificable**.

Contacto

GLOBAL SENSORY

formacion@globalsensory.es

Tel. 937 785 249