



# 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.

## Días y horario

Curso intensivo presencial de 8h:

**Jueves 7 julio de 2022:** 15h a 19h  
**Viernes 8 julio de 2022:** 10h a 14h

## Profesorado:

**MARISA GARCIA** 

Directora Dpto. Sensorial 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 de sabores
- Prueba de umbrales sensoriales
- Identificación de olores
- Pruebas descriptivas

## Inscripciones

El precio es de **395€/asistente**.

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.

Curso parcialmente **bonificable**.

## Lugar de realización

El curso se impartirá en las instalaciones de Global Sensory:

C/ Arquebisbe Ramon Torrella, 22 – Local  
08640 Olesa de Montserrat  
(Barcelona)  
Tel. 937 785 249