

Curso Intensivo Superior en Análisis Sensorial de alimentos



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.

A quién va dirigido:

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.

Días y horario:

Curso intensivo presencial de **8h**:

Jueves 14 julio de 2022: 15h a 19h

Viernes 15 julio de 2022: 10h a 14h

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.
- Entrenamiento de jueces para pruebas discriminativas
- 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
- Control de los productos
- Control del panel sensorial

DISEÑO E INTERPRETACIÓN DE PRUEBAS SENSORIALES (Parte teórico-práctica)

- Pruebas Discriminativas
- Pruebas Descriptivas clásicas
- Nuevos métodos descriptivos alternativos
- Pruebas afectivas o hedónicas
- Combinación de metodologías objetivas y subjetivas

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
- Pruebas de umbrales sensoriales
- Identificación de olores
- Pruebas descriptivas cuantitativas
- Perfiles sensoriales de diversos productos alimentarios

Inscripciones:

El precio es de **595€ / 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