Descriptor oferta formativa



Habilidades para la evaluación sensorial de productos alimenticios

Resumen

Modalidad de Enseñanza:

Presencial

Horas disponibles:

16 Hrs.

Código Sence: 1238077635

Dirigido a:

- Encargados de laboratorios sensoriales o técnicos de laboratorio
- Encargados de I+D (Investigación y Desarrollo)
- Jefes o coordinadores de planta de alimentos
- Auditores internos de procesos de alimentos Técnicos en alimentos o control de calidad
- Asistentes técnicos del área de nutrición o alimentación institucional

Objetivos Generales:

Aplicar técnicas de evaluación sensorial en productos alimenticios bajo condiciones controladas y criterios metodológicos establecidos.

Descripción

El curso "Elaboración de Panel Sensorial" entrega herramientas teórico-prácticas para la aplicación de análisis sensorial en productos alimenticios, mediante el uso de un panel entrenado. Aborda los fundamentos del análisis sensorial, la selección y entrenamiento de jueces, así como la implementación de pruebas descriptivas para evaluar atributos específicos en alimentos, fomentando el aseguramiento de la calidad y la toma de decisiones basadas en criterios sensoriales estandarizados.

Contenidos



Módulo 1: Fundamentos de la evaluación sensorial

- Importancia y aplicaciones de la evaluación sensorial en alimentos.
- Atributos sensoriales: descripción y percepción.
- Tipos de pruebas sensoriales: afectivas, discriminativas y descriptivas.
- Preparación, presentación y tamaño de las muestras.
- Espacio físico y condiciones del entorno para el análisis sensorial.



Objetivos módulo 1

Identificar los fundamentos sensoriales en alimentos bajo contextos de análisis estructurado.



Módulo 2: Técnicas prácticas y criterios de aplicación sensorial

- Tipos de escalas utilizadas en las pruebas sensoriales
- Rol de los jueces y condiciones de análisis de muestras
- Errores comunes en la evaluación sensorial
- Logística y planificación de una evaluación sensorial
- Aplicación de pruebas prácticas: gusto, preferencia, escalas



Objetivos módulo 2

Aplicar pruebas sensoriales a productos alimenticios bajo condiciones de evaluación controlada.