

Habilidades para la evaluación sensorial de productos alimenticios

Resumen

Modalidad de Enseñanza:
Presencial

Horas disponibles:
16 Hrs.

Código Sence:
1238077635

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.