

La Evaluación Sensorial es una disciplina científica aplicada a nivel mundial en la industria alimentaria, para evocar, medir, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de los alimentos y otras sustancias que son percibidas por los cinco sentidos. Este curso busca generar competencias en los participantes para seleccionar jueces sensoriales y planificar pruebas discriminativas, descriptivas y afectivas, a fin de conocer cuál será la respuesta de los consumidores a los alimentos.

Duración, 8 semanas



CURSO **EVALUACIÓN SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS**

Un conocimiento imprescindible para mejorar la calidad de los alimentos, introducir innovaciones y desarrollar nuevos productos.

Inicio, 12 de septiembre de 2022

CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN SENSORIAL

Genuinidad de los alimentos, calidad sensorial y evaluación sensorial, objetivos e importancia de la evaluación sensorial.

II. ATRIBUTOS SENSORIALES

Definición y tipos, funcionamiento e importancia de los sentidos, interacción de los sentidos en el proceso de percepción.

III. METODOLOGÍA SENSORIAL

Panelistas, reclutamiento, ambiente, muestras, logística.

IV. SELECCIÓN DE JUECES SENSORIALES

Reclutamiento y postulación, pruebas para evaluar capacidades sensoriales.

V. ESTADÍSTICA PARA EVALUACIÓN SENSORIAL

Escalas, pruebas de hipótesis, análisis.

VI. PRUEBAS DE DIFERENCIA

Definición, tipos de pruebas de diferencia, análisis de resultados

VII. ANÁLISIS DESCRIPTIVO

definición, aplicaciones, componente, etapas, análisis de datos, análisis de 1componentes principales.

VIII. PRUEBAS AFECTIVAS:

Características de las pruebas sensoriales con consumidores, pruebas de preferencia, pruebas de aceptabilidad. análisis de datos.

Dirigido a

- Quienes se dedican a la preparación de alimentos en el entorno laboral y familiar.
- Interesados en comprender cómo reaccionan los sentidos frente a los alimentos y el papel importante que desempeñan en la percepción de sensaciones culinarias, el apetito y el disfrute.

METODOLOGÍA

Revisión de videos y lecturas del tema.
Discusiones en foros.
Evaluaciones. Atención personalizada.



Período

12 de septiembre al
30 de octubre de 2022

Inversión

USD 39,00

Forma de pago

- Pago único
- Transferencia bancaria nacional e internacional
- Tienda virtual Quos Market
- Zelle

[Quiero participar](#)



MODALIDAD

Virtual, con clases
en la plataforma
Apprendimentu



FACILITADORA

Suhey Pérez

CERTIFICADO DE APROBACIÓN

Emitido por la
Universidad Simón Bolívar
Venezuela

Horario

Acceso a la plataforma
virtual las 24x7.

[Contáctanos](#)

www.funindes.com