



Curso Online de Análisis Sensorial en la Industria Alimentaria: aplicaciones prácticas

Conceptos y herramientas para medir, analizar e interpretar la respuesta sensorial y mejorar la calidad de los productos alimenticios.

ARGENTINA
(54) 1159839543

BOLÍVIA
(591) 22427186

COLOMBIA
(57) 15085369

CHILE
(56) 225708571

COSTA RICA
(34) 932721366

EL SALVADOR
(503) 21366505

MÉXICO
(52) 5546319899


Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación


MANAGER
BUSINESS
SCHOOL

attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID



Llamada Whatsapp
(34) 601615098

PERÚ
(51) 17007907

PANAMÁ
(507) 8338513

PUERTO RICO
(1) 7879457491

REP. DOMINICANA
(1) 8299566921

URUGUAY
(34) 932721366

VENEZUELA
(34) 932721366

ESPAÑA
(34) 932721366

Presentación

Este curso proporciona un completo contenido sobre el amplio mundo del uso de los sentidos en la industria de alimentos, abarcando desde los inicios de la evaluación sensorial, pasando por los mecanismos de estímulos y respuestas de los sentidos, los tipos de pruebas sensoriales y su puesta en marcha, el análisis e interpretación de los resultados obtenidos, las Buenas Prácticas de Evaluación Sensorial, así como la implantación de un sistema de calidad de evaluación sensorial que le permitirá aprender una parte importantísima dentro de las áreas de control de calidad e investigación y desarrollo de nuevos productos ya que, a través de la evaluación sensorial, se obtienen resultados y datos de interés para las áreas medulares de una organización como pueden ser mercadeo, producción, calidad, costos, marketing y todas aquellas relacionadas con las decisiones asociadas a un producto.

Por ello, se presentan de manera sencilla casos prácticos y se facilita el material didáctico necesario para que pueda implementar en su organización las técnicas y conocimientos aprendidos y obtener así resultados tangibles en sus respectivas líneas de trabajo, presentando propuestas y metodologías nuevas en beneficio de su crecimiento profesional.

La Formación E-learning

Los cursos online se han consolidado como un método educativo de éxito en la empresa ya que aportan flexibilidad al proceso de aprendizaje, permitiendo al alumno escoger los momentos más adecuados para su formación. Con más de 35 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

- 1** La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
- 2** *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- 3** *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
- 4** *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Objetivos del curso:

- Identificar a la evaluación sensorial de los alimentos como una útil herramienta y parte importante de los procesos cotidianos de la Industria Alimentaria.
- Conocer las ventajas de aplicar e incorporar la evaluación sensorial a los procesos industriales y de calidad de la Industria Alimentaria.
- Identificar las áreas en las que podemos aplicar pruebas sensoriales dentro de la industria de los alimentos.
- Aprender diferentes metodologías para la aplicación de pruebas sensoriales, así como las Buenas Prácticas de Evaluación Sensorial y sus principios más relevantes.
- Conocer y dominar los términos y definiciones involucrados en la evaluación sensorial de alimentos.
- Diseñar e implantar un sistema de calidad de evaluación sensorial de alimentos.
- Interpretar de manera correcta los resultados obtenidos en una prueba sensorial.
- Incorporar la evaluación sensorial como método de verificación para el control de la calidad en diferentes etapas productivas.
- Conocer distintos tipos de métodos estadísticos y matemáticos para procesar los resultados obtenidos en una prueba de evaluación sensorial.
- Conocer los requisitos de un laboratorio de evaluación sensorial.

“ Integre la evaluación sensorial en su empresa con metodologías probadas y un análisis efectivo de los resultados, tanto en la calidad como en la mejora de procesos ”

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la Industria Alimentaria, integrantes de los equipos de calidad e inocuidad y HACCP que quieran tener una visión amplia de las estrategias y metodologías existentes para la evaluación sensorial en procesos de calidad alimentaria.

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio

3 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario

En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación

para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning



Aula Virtual *

Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.

En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.



Soporte Docente Personalizado

El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.



* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Introducción a la evaluación sensorial de alimentos

20 horas

La evaluación sensorial de alimentos es una disciplina científica que permite obtener datos y medir, evaluar, analizar e interpretar las respuestas organolépticas de las personas en respuesta a determinadas características presentes en los alimentos derivado de la intervención de nuestros sentidos: vista, olfato, gusto, tacto y oído.

1.1. La evaluación sensorial de los alimentos:

- 1.1.1. Vocabulario.
- 1.1.2. Reseña histórica de la evaluación sensorial.
- 1.1.3. Ventajas de aplicar e incorporar la evaluación sensorial a los procesos industriales y de calidad.
- 1.1.4. Objetivos de la evaluación sensorial de los alimentos.

1.2. Descriptores. ¿Qué son?... ¿Cómo funcionan?

- 1.2.1. ¿Cómo ocurre la evaluación sensorial?

1.3. Pruebas sensoriales. Introducción:

- 1.3.1. Tipos de pruebas sensoriales:
 - 1.3.1.1. Pruebas analíticas.
 - 1.3.1.2. Pruebas afectivas.

1.4. Métodos discriminatorios:

- 1.4.1. Pruebas de diferenciación.
- 1.4.2. Pruebas de Dúo-Trío.
- 1.4.3. Prueba triangular:
 - 1.4.3.1. Análisis estadístico para pruebas de diferenciación de dos muestras.
 - 1.4.3.2. Cálculo de probabilidad exacta.
- 1.4.4. Prueba de ordenamiento:
 - 1.4.4.1. Análisis estadístico aplicado a pruebas de ordenamiento.
- 1.4.5. Prueba de comparación múltiple.
- 1.4.6. Pruebas de sensibilidad:
 - 1.4.6.1. Prueba de umbral.
 - 1.4.6.2. Análisis estadístico regresión lineal aplicado a las pruebas de umbral.
- 1.4.7. Pruebas de dilución.
- 1.4.8. Métodos escalares.
- 1.4.9. Escala de estimación de magnitud.

1.5. Métodos descriptivos:

- 1.5.1. Prueba de tiempo-intensidad.
- 1.5.2. Prueba de perfil de sabor.

1.5.3. Prueba de perfil de textura.

1.6. Pruebas de aceptación:

1.6.1. Prueba de muestra simple.

1.6.2. Prueba de comparación pareada.

1.6.3. Prueba de ordenamiento.

1.6.4. Pruebas escalares:

1.6.4.1. Escala hedónica.

1.6.4.2. Escala de actitud.

MÓDULO 2. Aspectos que intervienen en la evaluación sensorial de alimentos

15 horas

La evaluación sensorial de los alimentos se puede ver afectada por factores internos o externos. Para su realización dependemos de las personas que la llevan a cabo, además del entorno donde se desarrolle y la disponibilidad de los recursos con los que podamos contar. Es importante recordar que la evaluación sensorial es una herramienta que consta de metodologías, análisis, dedicación y organización.

2.1. Sujetos de prueba o panel.

2.2. Área de pruebas.

2.3. Muestras.

2.4. Condiciones de prueba.

2.5. Análisis de pruebas.

2.6. Pruebas discriminativas:

2.6.1. Ejemplo práctico.

2.7. Pruebas descriptivas:

2.7.1. Ejemplo práctico.

2.8. Pruebas afectivas:

2.8.1. Ejemplo práctico.

2.9. Análisis de componentes descriptivos (PCA).

2.10. Selección de consumidores para aplicar pruebas sensoriales:

2.10.1. Selección de panelistas.

2.11. Degustación:

2.11.1. ¿Degustación o evaluación sensorial?

2.11.2. Fases de la degustación.

- 2.11.3. ¿Cómo se realiza la degustación de los alimentos?
- 2.11.4. ¿Cómo ayudan las degustaciones al éxito de un producto?
- 2.11.5. Terminología complementaria sobre degustaciones.
- 2.11.6. Ejemplo práctico de una degustación.

MÓDULO 3. Sistema de calidad y Buenas Prácticas de la Evaluación Sensorial

15 horas

3.1. Sistema de calidad de la evaluación sensorial:

- 3.1.1. Sistema / Programa de Control de Calidad Sensorial.
- 3.1.2. Modelo de Sistema / Programa de Calidad de Evaluación Sensorial.
- 3.1.3. Cómo redactar los documentos del Sistema / Programa de Calidad Sensorial.
- 3.1.4. Cómo implantar un sistema de Programa de Control de Calidad Sensorial.
- 3.1.5. Qué información debe contener el Sistema / Programa de Calidad de Evaluación Sensorial.

3.2. Vida útil sensorial de los alimentos:

- 3.2.1. Pruebas de vida útil.

3.3. Buenas Prácticas de Evaluación Sensorial:

- 3.3.1. Instalaciones o ambiente de trabajo.
- 3.3.2. La muestra.
- 3.3.3. Los panelistas.
- 3.3.4. Normativa general para participar en una evaluación sensorial.
- 3.3.5. Misión y objetivos del laboratorio de evaluación sensorial.
- 3.3.6. Diseño de un laboratorio de evaluación sensorial.
- 3.3.7. Protocolo de seguridad en el laboratorio de evaluación sensorial.
- 3.3.8. Diseño de un informe de evaluación sensorial.

Autor



Maxelly Tabares

Técnico Superior en Tecnología de Alimentos con amplia experiencia dentro de la Industria Alimentaria. Especializada en el desarrollo de nuevos productos, control de calidad, sistemas de gestión de calidad y mejora continua, lo que le ha permitido desarrollar altos niveles de análisis, técnicas y una visión 360 dentro de la industria de los alimentos.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

