

Curso

Evaluación Sensorial de los Alimentos

Desarrolla la disciplina aplicada en la industria alimentaria para desarrollar nuevos productos y opciones alimenticias.

Este programa brindará a los participantes la capacidad de evocar, medir, analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de alimentos y otras sustancias, que son percibidas por los sentidos de la vista, olfato, gusto, oído y tacto.

Dirigido

Profesionales y técnicos de la industria alimentaria, personal de investigación y desarrollo de nuevos productos.

Personas con interés en el análisis sensorial de los alimentos.

Estudiantes de los ciclos finales de carreras relacionadas a la gastronomía.

Logros de aprendizaje

Al finalizar el curso, el participante será capaz de:



- Analizar e interpretar las reacciones a aquellas características de alimentos y sustancias percibidas por los sentidos.
- Planificar y ejecutar las principales pruebas sensoriales en alimentos e interpretar estadísticamente los resultados provenientes de estas pruebas.
- Desarrollar nuevos productos en torno a la mejora de la calidad o de un producto existente o en desarrollo.

Datos generales



Inicio
25 de agosto



Duración
8 sesiones



Horario
Lunes y viernes
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m.



Modalidad Online
Clases sincrónicas



Inversión
Precio regular: S/665
Promoción (25% dscto.): S/499

Requisitos técnicos mínimos y recomendados:
Conexión Internet Casa: Mínimo: 15 Mbps.
Recomendable >= 30 Mbps
Conexión internet móvil: 3G como mínimo.



Certificación

Certificado emitido por el Programa de Extensión Universitaria de La Universidad Le Cordon Bleu.

Unidad 1 Evaluación sensorial de los alimentos y los sentidos

1

- Concepto e importancia de la Evaluación Sensorial.
- Los mecanismos sensoriales: Percepción y sensación.
- Umbrales de percepción: Definición y clases.
- Los sentidos: Vista, olfato, gusto, tacto y audición.
- Correlación entre los sentidos.

Unidad 2 Propiedades sensoriales

2

- El concepto de los atributos sensoriales.
- Los atributos sensoriales: Color, apariencia, olor, aroma y textura.
- El flavor y el sabor.

Unidad 3 Programa de evaluación sensorial y medidas propiedades sensoriales

3

- Organización del programa de evaluación sensorial.
- El ambiente de evaluación sensorial y la infraestructura.
- Preselección, selección y entrenamiento de jueces.
- Formas de medición de las propiedades sensoriales: Clasificación de las escalas.
- Casos de aplicación.

Unidad 4 Pruebas sensoriales

4

- Pruebas discriminativas: Comparación pareada, Dúo-trío.
- Triángulo, comparación múltiple.
- Pruebas descriptivas: Perfiles sensoriales, análisis descriptivo cuantitativo (QDA).
- Pruebas afectivas: Prueba de preferencia simple y ampliada, grado de satisfacción, prueba acción del alimento (FACT).
- Análisis Estadístico: Análisis de la varianza.
- Pruebas paramétricas: Prueba F y no paramétrico: Friedman.
- Casos de aplicación.

Nota Importante

- La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscritos establecidos por la institución.
- Se reserva el derecho de modificar la plana docente de acuerdo a disponibilidad o cambios en el programa.
- Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.