

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.

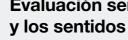


### Certificación

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

#### Unidad

## Evaluación sensorial de los alimentos



- 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** 

### **Propiedades sensoriales**



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

#### Unidad

#### Programa de evaluación sensorial y medidas propiedades sensoriales



- 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**

#### **Pruebas sensoriales**



- 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

- 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.

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.