

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
26 de Noviembre

Duración
8 sesiones

Inversión
Precio regular: S/665
Promoción (30% dscto.): S/499

Horario
Martes y Viernes
de 7:00 p.m. a 10:00 p.m

Modalidad Online
Clases sincrónicas

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

Certificación



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

Plan de estudios

1 Módulo Evaluación sensorial de los alimentos y los sentidos

- * 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.

2 Módulo Propiedades sensoriales

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

3 Módulo 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.

4 Módulo 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

- * La Universidad Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscriptos 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.