

Denominación de la Acción Formativa:

EVALUACIÓN SENSORIAL

Propósito: Explicar los principios de evaluación sensorial de alimentos, haciendo énfasis en su aplicación en el desarrollo de nuevos productos y en la determinación de la calidad sensorial de éstos.

Dirigido a: Profesionales del área de alimentos, técnicos de control de calidad y desarrollo de productos.

Contenido programático:

- Introducción a la evaluación sensorial: importancia de la evaluación sensorial, aplicación de la evaluación sensorial.
- Propiedades sensoriales y organolépticas: tipos de evaluación sensorial.
- Atributos sensoriales: sabor, olor, textura, color y apariencia, relación entre atributos sensoriales y métodos instrumentales.
- Métodos de diferencia o discriminatorios: principios estadísticos, prueba de triángulo, prueba dúo-trío, prueba de comparación pareada.
- Métodos de aceptación: aplicación y limitaciones, principales estadísticos, prueba de aceptabilidad de dos muestras, pruebas de aceptabilidad para varias muestras, evaluación hedónica, estimación de magnitud.
- Pruebas descriptivas: análisis descriptivo, aplicaciones y limitaciones, principios estadísticos, selección y entrenamiento de jueces.
- Aplicación de evaluación sensorial para el desarrollo de nuevos productos: análisis factoriales fraccionados, metodología de respuesta de superficie y análisis de mezclas.

Duración:
08 horas