



Synergy BioTech

Because health is first

Curso-Taller Introducción al análisis sensorial



Dirigido a

Laboratorio

Departamento de investigación y desarrollo

Departamento de calidad

Departamento de mercadotecnia y comercial

Emprendedores y profesionistas que deseen incrementar sus habilidades en el análisis sensorial de alimentos y bebidas

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

Es esencial en la industria de alimentos identificar y medir el sabor, la textura y otras características sensoriales de los productos fabricados. Esto nos ayuda a determinar el perfil de la calidad de cada producto, medir la calidad del producto final, desarrollar nuevos productos con características distintivas, así como evaluar nuestro producto en comparación a otros en el mercado.

También es importante para medir la percepción del consumidor y la aceptación de dichos productos. Estas actividades se enmarcan en el concepto genérico de análisis sensorial.

El objetivo de este curso es dar a conocer la teoría básica para la medición sensorial de alimentos.



Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de inducir al participante con las herramientas básicas para realizar un perfil sensorial de su producto así como metodologías para evaluar y cuantificar sensorialmente un producto

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

¿Qué es el análisis sensorial?

Los sentidos: Olfato, táctil, visión, audición

Los sentidos y el cerebro

Sesgo fisiológico y psicológico

Definiciones

- Apariencia, color, sabor, gusto (flavour), aroma, textura/sensación en la boca, sensaciones trigeminales

Vocabulario ISO 5492:2008

Taller: Evaluación y descripción de las características de un alimento

ISO 8586:2012 Análisis sensorial. Guías generales para la selección, entrenamiento y monitoreo de asesores y expertos sensoriales

Metodologías de evaluación sensorial

- Pruebas por diferenciación
- Pruebas por atributos
- Pruebas descriptivas
- Pruebas hedónicas

Aplicaciones de las pruebas sensoriales para:

- Aseguramiento de calidad
- Desarrollo de producto
- Optimización del producto
- Mercadeo

Mediciones instrumentales

Conclusiones

Examen

Fin de curso

CURSO EN COMPAÑÍA

Lugar y fecha : Instalaciones de la compañía contratante, la fecha a definir por mutuo acuerdo.

Duración y horario: 16 horas, el horario lo establecerá la compañía contratante.

Materiales: Material didáctico por participante.

Instructor: Instructor aprobado por consejo de asesores Synergy BioTech®.

Incluye: Presentación de materiales, DC-3 Constancia de habilidades profesionales, certificado de capacitación (registro STPS) por participante.

Precio México: \$ 27, 000.00 + I.V.A. M.N., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación, si la compañía se encuentra fuera de la Ciudad de México. Se cobrará \$ 2,000.00 + I.V.A. M.N. por cada participante extra.

Caribe, Centro y Sudamérica: US\$ 4,300.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Se cobrará \$ 300.00 USD + V.A.T. por cada participante extra.

E.U., Canadá, Brasil y otros países: US\$ 5,000.00 + V.A.T., hasta 15 participantes + viáticos de transporte, hospedaje y alimentación dependiendo del país contratante. Curso en Inglés ó Español. Se cobrará \$ 350.00 + VAT por cada participante extra.

CURSO PRESENCIAL

Precio: \$ 6,000.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

20 y 21 Febrero 2017, 9:00 a 17:00 horas

19 y 20 Febrero 2018, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Edificio Punto Polanco. Avenida Lago Alberto 319 Colonia Granada, Delegación Miguel Hidalgo, Ciudad de México, c.p. 11529 México

Incluye: Material de estudio, diploma de participación y DC3 Constancia de habilidades laborales. Curso con registro ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



INSCRIBETE HOY



T. +52 (55) 53474138

capacitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

