



Synergy BioTech

Because health is first

Curso-Taller ISO 16779:2015 Análisis sensorial—Evaluación, determinación y verificación de la vida de anaquel de alimentos



Dirigido a

Laboratorio

Departamento de investigación y desarrollo

Departamento de mercadotecnia y comercial

Emprendedores y profesionistas que deseen incrementar sus habilidades en la estimación de vida de anaquel de alimentos y bebidas

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Intermedio

Introducción

Es esencial en la industria de alimentos y bebidas identificar y medir atributos específicos del producto en relación a su sabor, textura, color y otras características sensoriales. Esto nos ayuda a determinar su perfil de calidad, y en base a éste, medir su deterioro durante su vida de anaquel, hasta el punto que éste no sea aceptable por el consumidor.

En el curso-taller los asistentes participarán activamente en el diseño y desarrollo de una metodología para determinar la vida de anaquel de sus productos y elaborar un reporte de resultados de acuerdo la norma ISO 16779:2015 con reconocimiento y uso mundial.

El objetivo del curso-taller es examinar una metodología con aceptación internacional para medir la vida de anaquel de los alimentos y bebidas combinando metodologías sensoriales, analíticas (físicoquímicas y microbiológicas) y matemáticas.



Objetivo del Curso

Este curso-taller tiene como objetivo examinar una metodología con aceptación internacional para medir la vida de anaquel de los alimentos y bebidas combinando metodologías sensoriales, analíticas (microbiológicas y fisicoquímicas) y cinéticas

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

Vocabulario

Instalaciones para desarrollo de la prueba

Pruebas sensoriales

Introducción a ISO 16779:2015 Análisis sensorial- Evaluación (determinación y verificación) de la vida de anaquel de alimentos

Procedimiento

- Selección de la prueba y muestras de referencia
- Selección y calibración de panel
- Condiciones de almacenaje
- Plan de muestreo
- Selección de análisis analíticos o microbiológicos
- Método cinético ej. Arrhenius
- Ejecución de la prueba
- Evaluación de los resultados
- Escritura de un reporte de resultados de la prueba

Caso de estudio de una evaluación de vida de anaquel

Taller: Diseño de una prueba de vida de anaquel para un producto alimenticio

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: 24 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: \$ 37, 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\$ 5,300.00 + 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\$ 6,000.00 + 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: \$ 9,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

10, 11 y 12 Julio 2017, 9:00 a 17:00 horas

9, 10 y 11 Julio 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

