



Synergy BioTech

Because health is first

Percepción, firma sensorial y análisis sensorial



Dirigido a

Chef Ejecutivo
Sous chef
Gerente de alimentos y bebidas
Emprendedor o profesionalista que le interese incrementar su conocimiento en el desarrollo de técnicas sensoriales aplicadas a la industria restaurantera
Estudiantes de gastronomía, nutrición o repostería

Modalidad

- Curso en compañía
- Curso presencial

Nivel

- Básico

Introducción

La percepción que tiene un comensal sobre los alimentos, servicio o lugar en donde consume sus alimentos, es su realidad independientemente si sea la imagen que quiere dar el restaurante o no. Sin embargo la percepción también puede ser manipulada por los sentidos organolépticos (visual, gusto, olfato, tacto, etc.), estimulando su experiencia desde la llegada al lugar, hasta su salida. Para controlar su experiencia, es recomendable definir cuál es la firma sensorial del restaurante y estudiar cuál es la experiencia sensorial del cliente.

El objetivo de éste curso es examinar cómo se forma la percepción, cómo definir una firma sensorial del restaurante y las técnicas que podemos utilizar para evaluar los atributos sensoriales de los platillos producido por medio de un análisis sensorial .



Objetivo del Curso

El objetivo del curso es examinar cómo se forma la percepción, cómo definir una firma sensorial del restaurante y las técnicas que podemos utilizar para evaluar los atributos sensoriales de los platillos producidos por medio de un análisis sensorial

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

¿Qué es el análisis sensorial?

Los sentidos: Olfato, tacto, 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

Taller: Entrenamiento a un panel sensorial

¿Qué es la firma sensorial?

- Definición y ejemplos

Taller: Desarrollo de una firma sensorial

Metodologías de evaluación sensorial

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

Taller: Diseño y desarrollo de una prueba sensorial

Desarrollando una estrategia para implementar la firma sensorial de la compañía

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: \$ 7,500.00 MXN + IVA por participante

Fecha y horario:

15, 16 y 17 Mayo, 4, 5 y 6 Diciembre 2017, 9:00 a 17:00 horas

14, 15 y 16 Mayo, 3, 4 y 5 Diciembre 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

