



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, desarrollar nuevos productos, así como evaluar las características distintivas de nuestro producto en comparación a otros en el mercado.

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

El objetivo de este curso es dar a conocer las metodologías básicas de las técnicas de medición sensorial de alimentos.



Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo de inducir al participante con las herramientas básicas para evaluar y cuantificar sensorialmente un producto

Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Introducción al 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
- Vida de anaquel

Mediciones instrumentales

Tendencias para la medición sensorial

Taller

Conclusiones

Fin de curso

CURSO EN COMPAÑÍA

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

Duración y horario: 8 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 México: \$ 7,000.00 MXN + IVA por participante

Price other counties: US Dollars \$ 400.00 + VAT per person

Fecha y horario:

29 Abril 2019, 9:00 a 17:00 horas

27 Abril 2020, 9:00 a 17:00 horas

Lugar: Latitud Polanco. Av. Ejército Nacional 453 Col. Granada c.p. 11520 Ciudad de México, 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

capitacion@synergy-biotech.com

www.synergy-biotech.com

