



# Synergy BioTech

Because health is first

## Curso-Taller Aplicaciones de análisis estadístico en el análisis sensorial de alimentos



### 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

- Avanzado

### Introducción

El análisis sensorial es una disciplina científica utilizada para evocar, medir, analizar e interpretar características de los alimentos y materiales, tal como son percibidos por los sentidos de la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído.

El análisis sensorial fue uno de los primeros métodos de control de calidad y sigue siendo relevante en la industria de los alimentos para determinar los límites de aceptabilidad del alimento o bebida durante su vida de anaquel.

El objetivo del curso es diseñar análisis sensoriales y validarlos con modelos estadísticos para llegar a conclusiones prácticas y confiables.



## Objetivo del Curso

Este curso tiene el objetivo examinar algunos métodos estadísticos aplicables al análisis sensorial e interpretar sus resultados

## Temario

Introducción al curso

Presentación de participantes y expectativas del curso

Los sentidos

Técnicas sensoriales

Principios estadísticos

Pruebas sensoriales y métodos de análisis:

- Comparación pareada y prueba binomial con una cola
- Taller
- Duo-trio y prueba binomial con una cola
- Taller
- Comparación pareada y prueba binomial con dos colas
- Taller
- Prueba descriptiva y ANOVA
- Taller

Interpretación

Consideraciones para el diseño de pruebas estadísticas para el análisis sensorial de alimentos

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:** 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:** \$ 57, 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** \$ 12,800.00 MXN + IVA por participante

**Price other countries:** US Dollars \$ 700.00 + VAT per person

### Fecha y horario:

2 y 3 Diciembre 2019, 9:00 a 17:00 horas

7 y 8 Dicimebre 2020, 9:00 a 17:00 horas

**Lugar:** Edificio 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

