

Curso de fundamentos de análisis sensorial, registrado ante STPS.

Incluye material del participante, reconocimiento con valor curricular y formato DC-3 para los participantes que aprueben el curso.

Duración: 24 horas

Horario: 9:30 a 17:30 horas

Sede: Buenavista 258, Col. Lindavista, delegación Gustavo A. Madero. México, DF.

Requisito del participante: Conocimientos básicos de química y preparación de soluciones.

Objetivo: Al finalizar el curso el participante conocerá y aplicará los fundamentos de análisis sensorial que le permitan conocer todas las propiedades organolépticas de un producto o alimento.

Dirigido a:

- Jefes de producción y calidad.
- Analistas de laboratorio.
- Personal de investigación y desarrollo.
- Profesionales del área de alimentos.
- Interesados en el análisis sensorial de productos diversos.

Instructor: Con más de 17 años de experiencia en análisis sensorial.

Temario general:

1. Introducción

- Importancia del análisis sensorial.
- Los estímulos sensoriales
- Los 5 sentidos del ser humano.
- Aplicaciones del análisis sensorial.
- Normas aplicables.
- Las condiciones generales de prueba.
- Excepciones del análisis sensorial directo (norma aplicable)

2. Propiedades de los alimentos

- Apariencia de los alimentos
 - Atributos relacionados con las propiedades ópticas.



- Atributos relacionados con la forma física.
- Atributos relacionados con el modo de presentación.

– Sabor

- Los sabores básicos
- Evaluación sensorial del sabor.
- Pruebas con soluciones preparadas.
- ISO 3972
Soluciones de prueba
Soluciones stock y diluciones
Preparación y degustación
- Los umbrales (norma aplicable)
- Pruebas con muestras
- Forma de calificar

– Olor

- El aroma
- Vocabulario
- Normatividad aplicable
- Los métodos de prueba
- Preparación y pruebas en muestras
- Interpretación de resultados

– Textura

- Atributos relacionados con propiedades mecánicas
- Atributos relacionados con propiedades geométricas
- Atributos relacionados con propiedades de superficie

3. El nervio trigémino

- ¿Qué es el nervio trigémino?
- Descripción
- Aplicación en el análisis sensorial



4. Tipos de análisis sensorial.

- Pruebas discriminativas, normas aplicables, objetivo
 - Comparación pareada simple
 - Prueba triangular
 - Prueba dúo-trío
 - Prueba de A - no A
 - Prueba 2 de 5
 - Ensayo de clasificación por ordenación

- Pruebas descriptivas
 - Pruebas para categorización de muestras
 - Pruebas para determinar perfiles sensoriales

- Pruebas afectivas
 - De preferencia
 - De medición de grado de satisfacción

5. Conclusiones.

Metodología: 40% teoría – 60 % ejercicios y casos prácticos.



MCG de México