

CURSO PRESENCIAL CENTROAMERICANO

ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

« Jueces sensoriales
para control de
calidad »



Objetivo

Que los participantes adquieran la capacidad de conocer e implementar distintas técnicas del análisis sensorial de alimentos, con la finalidad de mantener la calidad de un producto para consumo.



Perfil del participante

- ▶ Profesionales y técnicos de la industria alimentaria
- ▶ Estudiantes y docentes universitarios

Contenido

Implementación de un programa de control de calidad sensorial

- Definición y parámetros de calidad
- Métodos instrumentales vs sensoriales
- Pasos para el Diseño de un programa de Control de Calidad Sensorial
- Evaluación de problemas e identificación de recursos
- Preselección de Jueces y factores que influyen en los juicios sensoriales
- Selección, entrenamiento y mantenimiento de jueces
- Memoria olfativa
- Identificación de umbrales
- Prueba de Daltonismo y ceguera a los colores
- Capacidad Discriminativa
- Tratamiento de datos, Análisis Estadístico e Informe
- Espacio físico
- Establecimiento de parámetros preliminares, metodología, determinación y documentación de la variabilidad sensorial
- Planeamiento y ejecución de pruebas con consumidores, selección de muestras, correlación entre datos de aceptabilidad y descriptivos, establecimiento de límites de calidad
- Procedimiento para formación de jurados
- Ejercicios prácticos de planeación, realización y análisis de resultados



Hermila Reyes Morales

Instructora

Es Maestra en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Iberoamericana; Diplomada en Envases y Embalaje por el IMPEE; Diplomada en Análisis Sensorial para productos de Consumo por la UNAM; Diplomada en Estrategias Tecnológicas, Pedagógicas y Metodológicas de la Enseñanza, por la Universidad Anáhuac México Sur; Q.F.B.

de la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y con cursos de especialización en Evaluación Sensorial en: Tragon Corporation-Estados Unidos de Norteamérica, CPC-Alemania, CITA-Costa Rica, ISETA-Argentina y Universidad de Andalucía – CSIC, España, entre otros.



Fecha

Del 30 de mayo al
02 de junio de 2022



Hora

8:00 a 16:30 hrs
Guatemala (GTM-6)



Lugar

INCAP Sede
Calzada Roosevelt 6-25 zona 11,
Guatemala, Guatemala.

Incluye



Diploma



Material



Refrigerio



Almuerzo

Curso Teórico-Práctico



Inversión

US\$.400.00 por participante o su equivalente en Quetzales
(Tasa de cambio de NNUU).

Formas de pago

- ▶ **Pago por depósito monetario en dólares:** Banco Industrial Cta. 006-015302-3 a nombre de INCAP.
- ▶ **Pago por depósito monetario en quetzales:** Banco Industrial Cta. 006-015580-4 a nombre de INCAP.
- ▶ **Pago en línea:** Para efectuar su pago por medio de tarjeta de crédito o débito Visa. Favor tomar en cuenta que este servicio tiene un cargo adicional del 3% correspondiente al servicio prestado por Visa Net, por lo que usted deberá sumarlo al costo del curso y cancelar un total de US\$.412.00. **Para realizar el pago en línea debe ingresar al link:**

<http://www.incap.int/index.php/es/servicios/cobro-electronico>

- ▶ **Pago en tesorería INCAP**
Calzada Roosevelt 6-25 zona 11, Guatemala, Guatemala.

Formulario de inscripción

Para inscribirse debe ingresar al link:

<https://forms.gle/imdwX9w5zUF2mpnU6>

Última fecha de inscripción

20 de mayo de 2022.

Más información

Laboratorio de Análisis Sensorial de
Alimentos LASA-INCAP

Teléfonos

+502 2315-7906

Correos:

lasa@incap.int

lasaincap@gmail.com



incap.int