

X Curso Centroamericano

# ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

« Para el desarrollo de producto,  
control de calidad y vida útil »



**5 al 8**  
mayo 2026



**INCAP**  
Sede Guatemala



La edición de este curso es una iniciativa del **Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)**, en colaboración con la **Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología (Senacyt)** e impartido por personal técnico de **AINIA Consumer**.

Diseñado para fortalecer la competitividad de profesionales, estudiantes y empresas del sector alimentario de la región mediante una formación integral en análisis sensorial.

Ofrece un enfoque completo y práctico para desarrollar, mejorar y optimizar productos alineados a las preferencias del consumidor, mejorar la calidad y asegurar la vida útil,

## Objetivos

- ✓ **Conocer las metodologías de Análisis Sensorial** aplicadas al control de calidad, la evaluación de vida útil y el desarrollo y mejora de productos.
- ✓ **Implementar herramientas y ejemplos prácticos** en distintos entornos de la industria alimentaria.
- ✓ **Desarrollar competencias fundamentales** en ciencias sensoriales e investigación del consumidor.

## Perfil del participante

Profesionales y técnicos de la industria alimentaria, así como docentes y estudiantes universitarios interesados en ampliar sus conocimientos.

## Metodología

El curso se impartirá de forma presencial a través de sesiones teórico-prácticas que combinan la comprensión de conceptos clave con la aplicación de técnicas y herramientas en distintos entornos del análisis sensorial.

### Plan de Trabajo



#### Horario

8:00 a 16:30 hrs.

#### Duración

4 días consecutivos

### El análisis sensorial y la investigación del consumidor

Fundamentos, objetivos y metodologías para su aplicación en la industria alimentaria.

### Diseño y planificación de estudios sensoriales

Estudios con panel entrenado y estudios con consumidores.

### Aplicaciones en la industria

- Desarrollo y mejora de productos, control de calidad y vida útil sensorial.
- Cómo obtener ventajas competitivas en el uso del análisis sensorial.

### Aplicaciones en la industria

- Control de calidad sensorial
- Estimación vida útil sensorial
- Mejora y desarrollo de producto

**AINIA Consumer**

**Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria**

**Valencia, España.**

Centro tecnológico que ofrece servicios de innovación al sector alimentario, químico, cosmético, farmacéutico, de envase y energía.

Su principal objetivo es impulsar la innovación y la competitividad de las empresas mediante consultoría, investigación y servicios analíticos especializados.

Su trabajo se enfoca en retos estratégicos como la alimentación del futuro, la seguridad y calidad alimentaria, la salud y el bienestar, la sostenibilidad y la transformación digital.



**Rosa María  
Sanjuan Martínez**  
Instructora

Técnico del Departamento de Análisis Sensorial de Alimentos de AINIA Consumer, con más de **30 años de experiencia** en la aplicación de las ciencias sensoriales al sector agroalimentario. Es **Química con especialidad en Bioquímica** y diplomada en Tecnología de las Industrias Agroalimentarias.

**Ha liderado proyectos de análisis sensorial e investigación del consumidor**, además de gestionar el sistema de calidad interno del laboratorio. Participa en iniciativas nacionales y europeas vinculadas a estudios sensoriales.

**Cuenta con amplia experiencia como docente** en cursos y seminarios especializados. Desde 2003, es responsable del panel de catadores de Jamón ETG acreditado por ENAC bajo la Norma ISO 17025. También es catadora y auditora interna y externa, colaborando con ENAC como experta técnica en auditorías de análisis sensorial.



### Inversión

**US\$ 650**  
por participante

o su valor  
en quetzales

**Q 5,090**

### Incluye



Diploma



Material



Refrigerio y  
Almuerzo



Parqueo  
Gratis

## Descuentos

**15%**

- Al cancelar antes  
del 31 de marzo 2026.

- Estudiantes  
universitarios activos.

**10%**

- Grupos de 3  
o más personas.

- Docente  
universitarios.

## Formas de pago

### Pago en dólares

INCAP, cuenta monetaria Banco Industrial  
(USD) 006-015302-3

### Pago en quetzales

INCAP, cuenta monetaria Banco Industrial  
(GTQ) 006-015580-4

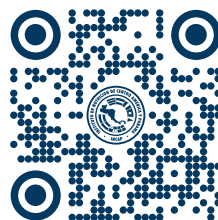
### Pago en línea en dólares

Solicita el link para pagar con **tarjeta de crédito Visa**, incluye el 2.24% del servicio VisaNet, y cancela un total de **US\$ 664.56**.

### Pago en tesorería INCAP Sede

Calzada Roosevelt 6-25, Zona 11, Ciudad de Guatemala.

## Formulario de inscripción



<https://goo.su/kgicsNR>

Última fecha de inscripción  
30 de abril de 2026

Más información

✉ [lasa@incap.int](mailto:lasa@incap.int)

☎ +502 5109-6772