



Edición Integral



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

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%

10%

- Al cancelar antes del 31 de marzo 2026.
- Estudiantes universitarios activos.

- 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

+502 5109-6772