



CURSO

EVALUACION SENSORIAL EN LOS ALIMENTOS

DIRIGIDO A

Jefes De Área, Supervisores Y Analistas Del Área Producción.

OBJETIVOS

Desarrollar Buenas Prácticas De Evaluación Sensorial En La Industria Alimentaria.

REQUISITOS DE INGRESO

Contar Con Conocimientos O Experiencia En Normas De Calidad Alimentaria. Adicionalmente deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Ficha de Inscripción
- Garantía documentada por la inversión del programa
- Fotocopia de Cédula de Identidad

CONTENIDOS

- Principios Básicos Del Análisis Sensorial. Estímulos Sensoriales. Propiedades Sensoriales: Apariencia, Sabor, Olor-Aroma, Textura. Percepción: Visión, Tacto, Oído, Olfato, Gusto
- Análisis Discriminativo: Pruebas Descriptivas, Pruebas Afectivas. - Análisis Del Consumidor. - Controles Durante Las Pruebas Sensoriales. - Evaluación Sensorial. - Controles En El Producto. - Presentación De Las Muestras. - Desarrollo Del Análisis Sensorial. - Paneles De Cata. - Tipos De Paneles. - Selección De La Técnica Adecuada. - Problemas A Resolver Mediante El Análisis Sensorial. - Tratamientos De Los Datos Estadísticos.

CERTIFICACIÓN

Al terminar el curso, el participante recibirá un certificado de aprobación

CUERPO DOCENTE

Sandra Acevedo Barlari. Ingeniero en Alimentos, Universidad Santiago de Chile. Post título en Análisis de Riesgos y de Puntos Críticos de Control en la Industria de alimentos, Universidad de Chile. Especializaciones en: Evaluación Sensorial, INTA Universidad de Chile. ISO 9000-2000 Instituto de Normalización. Normativa ISO



14.000 Universidad Católica. Desarrollo de Técnicas Fundamentales en el manejo de Crisis ocasionadas por contaminación de Productos en la Industria Alimentaria, con énfasis en Trazabilidad y Retiro de Productos, APA ASPROCER.

Cuenta con especializaciones realizadas en Japón, Corea, México y Argentina en Higiene y Sanitización de Alimentos, Interpretación e Implementación de La Norma Mundial de Seguridad Alimentaria BRC

Se ha desempeñado como Jefe de Aseguramiento de la Calidad en diversos Frigoríficos y empresas del país. Actualmente realiza asesorías y capacitaciones en diferentes instituciones.

INFORMACIÓN GENERAL

Duración	08 horas cronológicas
Fecha inicio	A convenir
Horario	A convenir
CODIGO SENCE	1238002745
Lugar de Realización	A convenir
Material de Apoyo	Material de estudio impreso, lápiz
Valores y descuentos	\$ 80.000 por participante (mínimo 12 inscritos)
Consultas e inscripciones	admision@riverambientecapacita.cl