



FORMACIÓN DE PANEL SENSORIAL

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades para evaluar alimentos mediante un panel sensorial entrenado, comprendiendo técnicas y metodologías efectivas para garantizar la calidad sensorial de los productos.



Objetivos específicos

- Comprender la importancia del panel sensorial en la evaluación de alimentos.
- Conocer las técnicas de entrenamiento para panelistas sensoriales.
- Aplicar metodologías para la evaluación de calidad sensorial de alimentos.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1

Introducción Al Panel Sensorial

Contenidos:

Definición y propósito del panel sensorial.

Importancia en la industria alimentaria.

Principios básicos de la evaluación sensorial.

Actividad práctica: Dinámica grupal para identificar atributos sensoriales en diferentes alimentos.

Módulo 2

Técnicas De Evaluación Sensorial

Contenidos:

Métodos descriptivos y afectivos.

Escalas de medición y su aplicación.

Diseño de pruebas sensoriales.

Actividad práctica: Aplicación de pruebas sensoriales en un caso práctico.

Módulo 3

Entrenamiento De Panelistas

Contenidos:

Características de un panelista sensorial.

Proceso de selección y entrenamiento.

Herramientas para mejorar la percepción sensorial.

Actividad práctica: Sesión de entrenamiento sensorial con alimentos diversos.

Módulo 4

Aplicación Práctica Y Análisis De Resultados

Contenidos:

Interpretación de resultados sensoriales.

Toma de decisiones basada en evaluaciones sensoriales.

Casos de estudio en la industria alimentaria.

Actividad práctica: Análisis de resultados de pruebas sensoriales en un estudio de caso.

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl