



dictuc
INGENIERÍA QUE TRANSFORMA

CICLO DE TALLERES DESPERTANDO NUESTROS SENTIDOS

Fundamentos de Evaluación Sensorial

Empresa



Certificada

Chile

Dirigido a:

- Técnicos y profesionales de la industria de alimentos y bebidas, especialmente aquellos que se desempeñen en área de desarrollo de nuevos productos, aseguramiento de calidad y estudios de mercado.
- Estudiantes de carreras nivel técnico o profesional en el área de Ingeniería en alimentos, biotecnología, nutrición y ciencias.



Objetivos

- Entregar conocimientos básicos de evaluación sensorial y rol de los sentidos mediante actividades prácticas.
- Introducción a los tipos de metodologías y pruebas sensoriales.
- Entregar los requisitos fundamentales para las evaluaciones sensoriales en industrias de alimentos.

Contenidos

- Los sentidos como instrumento de medición e identificación de gustos básicos
- Test sensoriales (discriminantes, descriptivos y de consumidores)
- Rol y aplicaciones de la evaluación sensorial en la industria.
- Normas y condiciones para la evaluación sensorial

Relatores

Macarena Ohlbaum

Químico, Pontificia Universidad Católica de Chile (M.Sc, Ghent University).

Jefe Estudios Sensoriales y de Consumidores, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A.

María Inés Espinoza

Químico, Universidad de Chile (M.Sc, Pontificia Universidad Católica de Chile).

Gerente, Centro de Aromas y Sabores, Dictuc S.A.

**INSCRIPCIONES Y
CONSULTAS A:**

aromas@dictuc.cl