



dictuc  
INGENIERÍA QUE TRANSFORMA

CICLO DE TALLERES PRESENCIALES DESPERTANDO NUESTROS SENTIDOS

# Fundamentos de la Evaluación Sensorial

Empresa



Certificada



## 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.

## Fecha y horario

02 de septiembre de 2022.

09:00 - 13:00 hrs.

## Valor

5 UF por participante.

[www.dictuc.cl](http://www.dictuc.cl)

## Relatoras

### 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](mailto:aromas@dictuc.cl)

La realización de los talleres requiere un mínimo de 15 inscritos.