

Fundamentos para la formación de panel sensorial interno

Taller teórico-práctico



Dirigido a:

- Técnicos y profesionales de la industria de alimentos y bebidas, especialmente aquellos que se desempeñen en área de desarrollo, aseguramiento de calidad y estudios de mercado.



Descripción

- Este taller teórico-práctico entrega conocimiento general respecto a los requisitos para la formación de individuos con capacidades sensoriales confiables y reproducibles, además de capacitar en conceptos fundamentales de las ciencias sensoriales. Lo anterior contribuirá a que las empresas de alimentos y bebidas inicien el proceso de formación de un panel interno como herramienta confiable para el control de calidad de sus productos.

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

- Requisitos generales según norma ISO 8586:2012 “Sensory analysis-General guidance for the selection, training and monitoring of assessors”.
- Ciencias sensoriales: los sentidos, fisiología de la percepción, el ser humano como instrumento.
- Test sensoriales (descriptivos y discriminantes), aplicaciones y uso de escalas de intensidades.
- Evaluación de la repetitividad, reproducibilidad y umbral sensorial del evaluador y del grupo, empleando matrices de interés.
- Instalaciones físicas necesarias, condiciones para la preparación de muestras a evaluar, análisis y presentación de resultados.

Relatores

María Inés Espinoza

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

Gerente, Unidad Aromas y Sabores, Dictuc.

María Jesús Saravia

Ingeniero en Alimentos, Universidad Santiago de Chile.

Líder paneles entrenados, Unidad Aromas y Sabores, Dictuc.

Alberto Rebolledo

Ingeniero en Alimentos, Universidad Católica de Valparaíso.

Líder estudios de consumidores, Unidad Aromas y Sabores, Dictuc.

CONSULTAS A:

aromas@dictuc.cl

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