

CURSO-TALLER DE EVALUACIÓN SENSORIAL A DISTANCIA

MODALIDAD

A distancia. El intercambio entre alumnos y docentes se realizará en el Aula Virtual del DESA, accediendo a través de cualquier computadora conectada a Internet.

OBJETIVOS

- Valorar el análisis sensorial como herramienta en la producción y comercialización de alimentos.
- Comprender conceptos teóricos y metodológicos sobre análisis sensorial: pruebas discriminativas, descriptivas y de control de calidad.
- Estudiar las condiciones necesarias para el desarrollo de las metodologías.
- Seleccionar los ensayos sensoriales más apropiados para resolver problemas concretos.
- Aplicar el método estadístico más apropiado al análisis de los resultados.
- Conocer la bibliografía disponible en el marco de normativas internacionales y nacionales
- Afianzar las habilidades, competencias y capacidades necesarias para utilizar esta forma de aprendizaje, que exige disciplina, responsabilidad y compromiso.

DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a hispanos parlantes, residentes en cualquier lugar del mundo, que posean formación terciaria y/o universitaria, con orientación en ciencias exactas o humanísticas que incluyan formación en estadística básica.

Se trata de un curso útil para aquellos profesionales del sector alimentario, involucrados en desarrollo, producción y control de calidad que deseen adquirir las herramientas de un programa de evaluación sensorial: cómo se utiliza, qué beneficios reporta a una empresa y cómo se integra la información sensorial con otras fuentes de información en la cadena productiva y de comercialización.

DOCENTES

Lic. Alejandra Flores – Lic. Teresa Barbieri.

CONTENIDO DEL CURSO

El presente curso se desarrolla de manera teórica-práctica. Consta de tres módulos. Todos los módulos contienen guía de situaciones para resolver y ejercicios prácticos que serán discutidos en grupo a través de los medios propuestos. El contenido de los módulos podrá ser descargado desde el aula virtual en formato de documento portable (PDF).

- **MODULO 1:** Desarrollo histórico de la evaluación sensorial. Importancia y función de la evaluación sensorial en una empresa. Requerimientos para la implementación de un programa de evaluación sensorial. Funciones del líder del panel y el analista sensorial. Función de los evaluadores sensoriales. Guía para implementar evaluación sensorial. Los atributos sensoriales y la forma en que se perciben. Defectos físicos y fisiológicos que afectan el análisis sensorial. Condiciones generales para el desarrollo de las pruebas. Requisitos del área destinada a evaluación sensorial. Consideraciones sobre los productos a evaluar. Factores fisiológicos. Efectos psicológicos.
Trabajo Práctico Nº 1: Descripción cualitativa de alimentos.
- **MODULO 2:** Estadística general y aplicada al análisis sensorial. Metodologías de discriminación: Prueba del Triángulo, Prueba del Duo-trío, Prueba de Comparación Pareada, Prueba de Diferencia con un Control y Ranking – Ordenamiento. Metodologías descriptivas.
Trabajo práctico Nº 2: Test del triángulo - Trabajo práctico Nº 3: Comparación con un control - Trabajo práctico Nº 4: Ensayo descriptivo

- **MODULO 3:** Selección de evaluadores sensoriales: Consideraciones a tener en cuenta previo a la selección. Pruebas de selección. Entrenamiento de evaluadores sensoriales. Umbrales. Control de calidad sensorial. Trabajo práctico Nº 5: Pruebas de selección: Gustos básicos - Trabajo práctico Nº 6: Reconocimiento de olores.

Anexos: tablas estadísticas, bibliografía recomendada, instructivos de análisis estadístico de los datos.

Los trabajos prácticos tienen como finalidad poner en práctica distintas metodologías de evaluación sensorial para conocer e iniciarse en el manejo de las distintas tareas que debe desempeñar el responsable del programa de evaluación sensorial; por ejemplo, preparación y forma adecuada de presentación de muestras, planteo de decisiones estadísticas, generación de ordenamiento adecuado, conducción de la evaluación y análisis estadístico de la información. Los trabajos prácticos se realizarán con productos disponibles en comercios, como supermercados y almacenes naturistas, o propios de la empresa donde usted trabaja.

OBSERVACIONES

Finalizado el dictado del tercer módulo, los alumnos realizarán un trabajo final con el objeto de integrar todos los conceptos aportados. Al concluir la cursada, los asistentes recibirán un Certificado que acredita la participación al curso.

FECHA Y HORARIO

Inicia el 02 de julio de 2012. El curso tiene una extensión total de 4 meses, tiempo que cada estudiante utilizará y distribuirá con criterios personales, para la ejecución de las tareas solicitadas. Se contemplará y respetará la posibilidad de que los alumnos se atrasen en la presentación de las actividades.

LUGAR

Uso del Aula Virtual del DESA.

ARANCEL/VALOR

Alumnos que habitan Argentina: \$1800 (un mil ochocientos pesos argentinos).

Alumnos extranjeros: USD 500 (quinientos dólares estadounidenses).

FORMAS DE PAGO

Una vez inscripto puede abonar el arancel del curso en su totalidad antes de iniciar el mismo; o bien, puede abonar la mitad de su valor antes de iniciar el curso y pagar el monto restante antes de comenzar el tercer módulo. El pago se puede realizar a través de:

- 1- Cheque a nombre de "Asociación Cooperadora ISETA". El cheque debe ser con fecha de inicio del curso. Cualquier información necesaria de dicha institución por favor pedirla con anterioridad.
- 2- Depósito bancario o transferencia bancaria en la cuenta corriente del Banco de la Provincia de Buenos Aires. Por favor, enviar comprobante de depósito por fax al 02317 431309

Titular de la cuenta: ACISETA (Asociación Cooperadora del Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria).

Banco: Banco de la Provincia de Buenos Aires. Sucursal Nº 6478 (Nueve de Julio). Dirección postal: Av. Mitre y Libertad.

Tipo y número de cuenta: cuenta corriente en pesos. Nº: 7427/6.

CUIT: 30-65450037-8 (IVA exento).

CBU: 014 03389-01647800742766.

Número de SWIFT (para transferencias internacionales): PRBAARBA.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

Para obtener más información de este curso, contáctenos a curso@desa.edu.ar o telefónicamente al 00 54 02317 431309. Para inscribirse al curso, complete con sus datos el formulario de inscripción disponible en nuestro sitio web www.desa.edu.ar. Recibirá un correo electrónico confirmando su inscripción. El cupo es limitado.