

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 herramientas en la producción y comercialización de alimentos.
- Comprender conceptos teóricos y metodológicos sobre análisis sensorial: pruebas discriminativas y descriptivas.
- 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 que incluyan formación en estadística básica.

Se trata de un curso útil para aquellos profesionales del sector alimentario, involucrados en el 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.

DOCENTE

Lic. Alejandra Flores

CONTENIDO DEL CURSO

El presente curso se desarrollará de manera teórico-práctico. Consta de tres módulos. 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. Tipos de paneles de evaluadores. Los

atributos sensoriales y la forma en que se perciben. Condiciones generales para el desarrollo de las pruebas. Requisitos del área destinada a evaluación sensorial. Consideraciones sobre los productos a evaluar. Nociones básicas de estadística.

Trabajo práctico N° 1: Descripción cualitativa de alimentos.

- **MODULO 2:** Selección de evaluadores sensoriales: Consideraciones a tener en cuenta previo a la selección. Pruebas de selección. Entrenamiento de evaluadores sensoriales.

Trabajo práctico N° 2: Prueba de selección: Gustos básicos

Trabajo Práctico N° 3: Reconocimiento de olores.

- **MODULO 3:** Metodologías de discriminación: Prueba del triángulo, Prueba del Dúo-trío, Pruebas de Comparación Pareada, Prueba de diferencia con un Control y Ranking-Ordenamiento. Metodologías descriptivas tradicionales. Control de calidad sensorial. Ensayos afectivos.

Trabajo práctico N° 4: Test del triángulo.

Trabajo práctico N° 5: Ensayo descriptivo.

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.

OBSEVACIONES

Al finalizar el curso, los alumnos recibirán un certificado que acredita la participación al mismo.

FECHA Y HORARIO

Inscripción: a partir del 19 de junio.

Inicia el 7 de agosto y finaliza el 7 de diciembre.

ARANCEL/ VALOR

Alumnos residentes de Argentina: \$ 3600

Alumnos extranjeros: u\$s 255

FORMAS DE PAGO

Una vez inscripto puede abonar el arancel del curso en su totalidad hasta una semana antes de iniciar el mismo. La Asociación Cooperadora del Instituto no posee cuenta bancaria en dólares. Cuando efectúa el pago, la Institución le enviará la factura correspondiente.

El pago con moneda local (pesos argentinos) se puede realizar a través de:

1. Cheque a nombre de Asociación Cooperadora ISETA, con fecha de inicio del curso.
2. Transferencia bancaria a la cuenta (caja de ahorro en pesos)

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

Banco de la Provincia de Buenos Aires Sucursal N° 6478 (Nueve de Julio). Dirección postal: Av. Mitre y Libertad.

Tipo y número de cuenta: Cuenta corriente en pesos N°: 7427/6.

CUIT: 30-65450037-8

CBU: 01403389-01647800742766.

Por favor, enviar comprobante de depósito por fax al 02317- 431309 o por correo electrónico a alejandra@desa.edu.ar

El pago para alumnos que residen en el exterior se puede efectuar sólo a través del sistema Western Union.

Acérquese a un agente de Western Union con su documento de identidad oficial. Complete el formulario con los siguientes datos del destinatario:

- Nombre de la persona: Alejandra Paola Flores
- Domicilio: Calle Santa Fe N° 1767
- Ciudad y país: Nueve de Julio (código postal 6500). Argentina.

Conserve el recibo con el número de control de envío de dinero (MTCN). Envíe un correo electrónico informando sobre el pago efectuado, el número de MTCN correspondiente y sus datos personales (nombre – tipo y número de identificación personal – dirección postal (calle, barrio, ciudad, estado, país) – número de teléfono).

INFORMES E INSCRIPCION

Para más información, contáctenos a alejandra@desa.edu.ar o telefónicamente al ++54 2317 431309. Para inscribirse, complete el formulario de inscripción disponible en nuestro sitio web: www.desa.edu.ar. **El cupo es limitado.**