

Este curso proporciona las herramientas necesarias para ejecutar un programa de evaluación sensorial: saber seleccionar los ensayos sensoriales más apropiados para resolver problemas concretos y aplicar el método estadístico más apropiado para el análisis de datos.

El curso se desarrollará de manera teórico-práctico. 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. Los trabajos prácticos se realizarán con productos disponibles en comercios, como supermercados y almacenes naturistas, o propios de la empresa donde usted trabaja.

### MODALIDAD

A distancia. El intercambio entre alumnos y docentes se realizará en el Aula Virtual del DESA, disponible desde el sitio web [www.desa.edu.ar](http://www.desa.edu.ar).

### DESTINATARIOS

Se trata de un curso útil para aquellos alumnos, docentes y **profesionales del sector alimentario, involucrados en el desarrollo, producción y control de calidad**. Deben poseer formación terciaria y/o universitaria, con orientación en ciencias exactas que incluyan formación en estadística básica.

### FECHA

Inscripción: desde el 14 al 31 de mayo.

Duración: 16 semanas. Inicia el 4 de junio y finaliza el 5 de octubre (habrá un receso de dos semanas: 16 al 27 de Julio dispuesto por DGCyE).

### LO QUE APRENDERÁS. CONTENIDO DEL CURSO

- 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 o responsable del área.
- Tipos de paneles de evaluadores.
- Los atributos sensoriales y la forma en que se perciben.
- Condiciones generales para el desarrollo de las pruebas: factores ambientales y psicológicos. Requisitos del área destinada a evaluación sensorial. Consideraciones sobre los productos a evaluar.
- Nociones básicas de estadística y estadística aplicada.
- Lineamientos para la selección y entrenamiento de evaluadores sensoriales.
- 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 con consumidores.

Trabajo práctico N° 1: Descripción cualitativa de alimentos.

Trabajo práctico N° 2: Reconocimiento de gustos básicos y sensaciones.

Trabajo Práctico N° 3: Reconocimiento de sustancias odoríferas.

Trabajo práctico N° 4: Test del triángulo.

Trabajo práctico N° 5: Ensayo descriptivo.

Trabajo práctico N° 6: Ensayo con consumidores.

### DOCENTE



[alejandra@desa.edu.ar](mailto:alejandra@desa.edu.ar)

#### Lic. Alejandra Flores

Licenciada en Tecnología de los Alimentos (U.N.C.P.B.A.)  
Profesorado en Disciplinas Industriales (U.T.N.)

#### *Antecedentes en el área de evaluación sensorial:*

- Trabajos de investigación como Becaria de la Comisión de Investigaciones Científicas de la provincia de Buenos Aires (C.I.C.) - 3 años.
  - Servicio a industrias en ensayos discriminativos, descriptivos y de aceptabilidad a industrias líderes del país - 13 años.
  - Asesoramiento técnico a empresas en metodologías y estadística aplicada - 10 años.
  - Formación de recursos humanos mediante el dictado de cursos presenciales, *in Company* y virtuales - 12 años.
- Publicaciones científicas en revistas internacionales.
  - Presentación de trabajos en Jornadas de Innovación Tecnológica.
  - Presentación de trabajos sobre análisis sensorial en Congresos y Jornadas de la especialidad.

### CERTIFICADO DE ASISTENCIA

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

### ARANCEL/ VALOR

Alumnos residentes de Argentina: \$ 5400 pesos argentinos

Alumnos extranjeros: \$ 345 USD

## 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 "Asoc. Coop. 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.

**SWIFT (transferencias internacionales):** PRBAARBA.

Por favor, enviar comprobante de depósito por fax al 02317- 431309 o por correo electrónico a [alejandra@desa.edu.ar](mailto:alejandra@desa.edu.ar)

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

Para más información, contáctenos a [alejandra@desa.edu.ar](mailto:alejandra@desa.edu.ar) o telefónicamente al ++54 2317 431309. Para inscribirse, complete el formulario de inscripción que estará disponible en nuestro sitio web: [www.desa.edu.ar](http://www.desa.edu.ar) a partir del 14 de mayo.

**El cupo es limitado**