



EL COLEGIO
DE MICHOACÁN, A. C.

LADIPA

Laboratorio de Análisis y
Diagnóstico del Patrimonio

Curso-taller:

Introducción al análisis sensorial de alimentos

11 y 12 de febrero

El Colegio de Michoacán, sede La Piedad

Costo: \$1,000 pesos (50% de descuento a estudiantes)

Horario de 4 a 8 pm



Instructora: Dra. Ana V. Coria Téllez
Ladipa - Colmich

Perfil del asistente: Profesionales interesados en el análisis sensorial, estudiantes de licenciatura y posgrado.

Objetivo: El participante podrá tanto en forma teórica como práctica, identificar las herramientas básicas para realizar el perfil sensorial de un alimento, así como metodologías para evaluar y cuantificar sensorialmente un producto.

Incluye una constancia institucional con valor curricular y servicio de café

Informes e inscripción:
Laboratorio de Análisis y Diagnóstico del Patrimonio
El Colegio de Michoacán (Sede La Piedad)
Cerro de Nahuatzen #85. Fracc. Jardines del Cerro Grande,
C.p. 59379, La Piedad, Michoacán. Tel. (352) 525 6107, ext. 2800.
<https://www.colmich.edu.mx/ladipa/>

CURSO TALLER

INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

LUNES 11 Y MARTES 12 DE FEBRERO DE 2019

Horario: 4 a 8 pm

Costo: \$1,000 (50% desc. estudiantes)

Incluye: Constancia con valor curricular y servicio de café.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Conocer la percepción y los mecanismos de respuesta de los seres humanos frente a los estímulos generados por los alimentos.
- Definir la clase de entrenamiento que deben tener los jueces de análisis sensorial en función del tipo de estudio que se realice.
- Distinguir las pruebas sensoriales que se pueden realizar y su interpretación.
- Experimentar, cuantificar, reconocer y describir las experiencias sensoriales personales frente a un alimento.

TEMARIO

1. ¿Qué es el análisis sensorial?
2. Fundamentos psicofisiológicos de los sentidos
 - 2.1 Sesión práctica: gustos básicos
 - 2.2 Sesión práctica: aromáticos del sabor
3. Definiciones: apariencia, color, sabor, gusto, aroma, textura/sensación en la boca, sensaciones trigeminales
 - 3.1 Sesión práctica: percepción y sensación
4. Metodologías de evaluación sensorial
 - 4.1 Pruebas por diferenciación
 - 4.2 Pruebas por atributos

4.3 Pruebas descriptivas

4.4 Pruebas hedónicas

4.5 Sesión práctica: metodología descriptiva para el análisis de cerveza

5. Guías generales para la selección, entrenamiento y monitoreo de jueces ISO 8586:2014

6. Aplicaciones de las pruebas sensoriales

6.1 Aseguramiento de calidad, desarrollo de productos, mercadeo