

Curso EVALUACIÓN SENSORIAL EN EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Temario	Introducción al análisis sensorial. Definición. Evolución histórica. Sistemas sensoriales. Gusto y olfato. Flavor de los alimentos. Color y audición. Textura.
	Realización de ensayos. Factores personales y ambientales. Lugar de ensayo. Preparación de muestras. Diseño de las experiencias.
	Ensayos analíticos. Ensayos de discriminación. Comparación por pares. Dúo-Trío. Triangular. "A -no A". Ensayo de clasificación por ordenamiento. Ensayos cuantitativos. Tipos de escalas. Perfil de sabor. Perfil de textura. Análisis descriptivo cuantitativo. Selección y entrenamiento de evaluadores. Monitoreo.
	Ensayos de aceptabilidad y preferencia en consumidores. Factores que influyen la aceptabilidad. Selección y número de consumidores. Lugar de la prueba. Ensayos cualitativos. Observación de la conducta. Entrevista en profundidad. Grupos de enfoque. Ensayos cuantitativos. Comparación por pares. Ordenamiento de preferencia. Escala hedónica.
	El control de calidad sensorial. Concepto de calidad y aseguramiento de la calidad. Mantenimiento de la calidad. Técnicas de medición en control de calidad sensorial. Selección y establecimiento de estándares y especificaciones. Selección de métodos sensoriales en control de calidad. Comparación con un estándar. In/Out. Clasificación global de la calidad. Grado de calidad. Evaluación sin un estándar. Métodos descriptivos. Vida útil sensorial.