

28 abril



# ANÁLISIS SENSORIAL

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

5 h



Tú eliges la modalidad:



Presencial

O



Aula Virtual

01

## **PRESENTACIÓN**

Breve descripción de la acción formativa.

02

## **METODOLOGÍA**

Modalidad, fecha de impartición, horario, docente y método de trabajo.

03

## **OBJETIVOS**

Principales resultados a alcanzar con la formación.

04

## **PERFIL DESTINATARIO**

Descripción de los posibles participantes en la formación.

05

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Elementos facilitados conductores del aprendizaje.

06

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Contenidos de la acción formativa.

07

## **TARIFAS FORMATIVAS**

Coste de la acción formativa para entidades asociadas y no asociadas.

08

## **INSCRIPCIÓN**

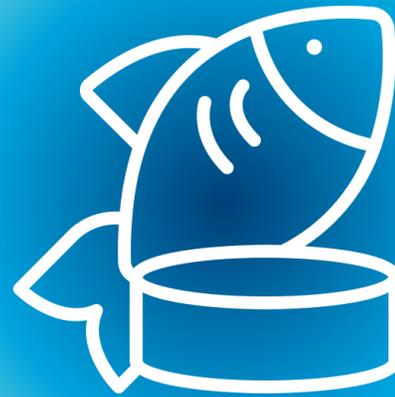
Instrucciones para la correcta formalización de la matrícula.

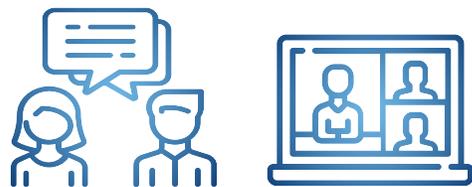


Zona interactiva  
Haz clic en las secciones

# PRESENTACIÓN

Con esta acción formativa podrás comprender las bases del análisis sensorial y su importancia como parámetro de calidad en los alimentos. Conocerás los fundamentos y factores de la percepción sensorial, junto al estudio de diversas metodologías, planificación y análisis de datos para el control de la calidad de alimentos y desarrollo de productos innovadores.





## PRESENCIAL O AULA VIRTUAL

Formación híbrida puedes escoger la modalidad presencial o aula virtual.



## DOCENTE

---



## FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Viernes, 28 de abril de 2023  
De 09:00 a 14:00 horas  
(5 horas)

Profesional altamente cualificada, técnico de tecnología analítica en el área de análisis sensorial en ANFACO-CECOPESCA con más de 15 años de experiencia profesional.

ANÁLISIS SENSORIAL  
CURSO TEÓRICO PRÁCTICO



## **METODOLOGÍA**

La entidad organizadora ANFACO-CECOPESCA garantiza que la acción formativa se impartirá a través de distintas modalidades, presencial y aula virtual, asegurando la calidad en la impartición y avalando su seguimiento y control.

La formación a través de las distintas modalidades posibilita la transmisión de conocimientos y el desarrollo de los objetivos y contenidos previstos en la acción formativa de una forma dinámica, participativa y colaborativa.

## **PRESENCIAL O AULA VIRTUAL**



El curso se celebrará en la modalidad elegida por el asistente y la persona inscrita recibirá un enlace a su correo electrónico para poder acceder a la sesión formativa.

## **OBJETIVOS**

**01**

Alcanzar las competencias necesarias en el análisis sensorial y su correcta aplicación en la industria alimentaria.

**02**

Adquirir conocimientos para la elección del análisis sensorial más adecuado al tipo de control que se pretenda realizar.

**03**

Obtener conocimientos en la base para el correcto tratamiento estadístico de los datos para que sea una herramienta clave e imprescindible en el control de calidad y en el desarrollo o innovación de productos.





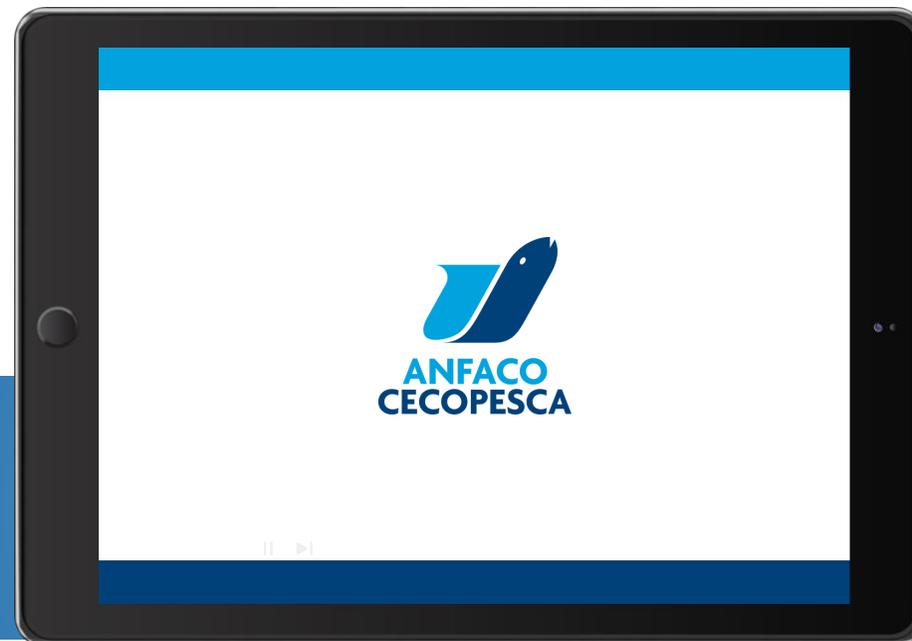
## PERFIL DESTINATARIO

Personal responsable de la seguridad alimentaria y/o mandos intermedios de empresas alimentarias. Responsables de calidad y/o de producción. Técnicos de producción y personal de apoyo al departamento de calidad.

ANÁLISIS SENSORIAL  
CURSO TEÓRICO PRÁCTICO

## **MATERIAL DIDÁCTICO**

Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir la acción formativa. Así como cualquier información adicional complementaria precisa.



## Análisis sensorial curso teórico-práctico

Módulo 1. Introducción al análisis sensorial

Módulo 2. Preparación para la evaluación sensorial

Módulo 3. Tipos de pruebas a utilizar en el análisis sensorial

Módulo 4. Realización de pruebas de iniciación al análisis sensorial y de entrenamiento y selección de jueces

Módulo 5. Desarrollo del análisis sensorial

Módulo 6. Responsabilidad y control sobre el panel de catadores

Módulo 7. Metodología y aplicación práctica de las distintas pruebas sensoriales

Módulo 8. Interpretación de resultados de las pruebas sensoriales

Módulo 9. Realización de pruebas orientadas al entrenamiento de catadores, así como desarrollo de pruebas discriminatorias de comparación por parejas y pruebas de ordenación, análisis a través de escalas, desarrollo de perfil sensorial de un producto, análisis para evaluar los cambios en las propiedades organolépticas de los alimentos debidos al envase, etc.

# TARIFAS FORMATIVAS

## ANÁLISIS SENSORIAL CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

Asociado a ANFACO-CECOPESCA:

270 € (Precio con IVA 326,70 €)

No asociado a ANFACO-CECOPESCA:

340 € (Precio con IVA 411,40 €)

10% de descuento en segundas y posteriores matrículas de  
alumnado de una misma empresa.

**Formación bonificable**

hasta un máximo de **65 €**  
por participante

# INSCRIPCIÓN



## Plazo de inscripción:

hasta una semana antes de la fecha de impartición o hasta cubrir las plazas disponibles.



## Plazo de cancelación:

si tras la formalización de la inscripción se desea cancelar la misma, se deberá comunicar por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales previos al inicio de la acción formativa para que se proceda al reembolso de la matrícula. El incumplimiento de este plazo ocasionará que el importe sea no reembolsable.

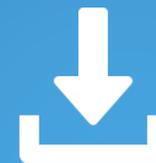


# ANÁLISIS SENSORIAL CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

Para formalizar la inscripción:

01

Cumplimentar la hoja de inscripción de cursos de ANFACO-CECOPESCA.



Haz clic para su descarga

02

Envíanos la hoja de inscripción firmada a [formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

03

Se te enviará la factura proforma con el importe de la formación a ingresar.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa de no alcanzarse un mínimo de participantes.

## ANFACO-CECOPESCA

Para más información puedes ponerte en contacto con el Departamento de Formación:

[formacion@anfaco.es](mailto:formacion@anfaco.es)

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

[www.anfaco.es](http://www.anfaco.es)

