

24 de abril

ANÁLISIS SENSORIAL

CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO

5 h



Se proporcionará un
paquete de muestras a
la persona participante
por mensajería

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.





AULA VIRTUAL

Formación virtual en la que las personas participantes se visualizan en tiempo real y tienen la posibilidad de intervenir de forma síncrona entre ellas y con la persona docente.



DOCENTE



FECHA DE IMPARTICIÓN Y HORARIO

Viernes, 24 de abril de 2026
De 09:00 a 14:00 horas
(5 horas)

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



METODOLOGÍA

La entidad organizadora ANFACO-CYTMA 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.

AULA VIRTUAL



El curso se celebra a través de aula virtual 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 DE LA PERSONA DESTINATARIA

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.

MATERIAL DIDÁCTICO

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

Se proporcionará un paquete de muestras correspondiente para realizar con éxito la acción formativa.



Análisis sensorial Curso teórico-práctico (5h)

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-CYTMA:

270 € (Precio con IVA 326,70 €)

No asociado a ANFACO-CYTMA:

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 inscripción en el siguiente enlace:

[¡Inscríbete aquí!](#)

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

ANFACO-CYTMA se reserva el derecho de cancelar la acción formativa al no alcanzar un mínimo de participantes.

ANFACO-CYTMA

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

formacion@anfaco.es

Teléfono: 0034 986 469 301

Extensión: 368

www.anfaco.es

