

**CURSO: Especialización teórico-práctica
en análisis sensorial.**

***ANFACO-CECOPECA
16 y 17 de diciembre de 2021***

**www.anfaco.es
T.986 469 301
formacion@anfaco.es**

Especialización teórico-práctica en análisis sensorial

INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad de impartición:	Presencial en ANFACO-CECOPESCA Carretera Colegio Universitario, 16 36310 Vigo (Pontevedra)
Fechas:	El 16 y 17 de diciembre de 2021
Horario:	Jueves y viernes de 10:00 a 14:00
Duración:	8 horas
Precio:	Asociado ANFACO-CECOPESCA: 250€ (41,60% bonificable) (*) (302,50€ I.V.A. incluido) No asociado ANFACO-CECOPESCA: 300€ (34,67% bonificable) (*) (363,00€ I.V.A. incluido)
Bonificable*:	Bonificación parcial del coste del curso (ANFACO-CECOPESCA puede realizar estos trámites sin coste adicional) a razón de 104€/alumno, (* Siempre que la empresa pueda acogerse a esta modalidad.
Impartición:	Impartición será realizada en castellano por un técnico de ANFACO-CECOPESCA en modalidad presencial, siempre y cuando la normativa actual lo permita.
Más información:	Adolfo Domínguez. T. 986 469 301 o formacion@anfaco.es Ver instrucciones de inscripción al final del documento.
Otros:	Tanto para la parte teórica, como para la parte práctica, se tendrá en cuenta en todo momento mantener la distancia de seguridad recomendada de 2 metros, así como otra serie de medidas que contribuyan a la prevención frente al COVID-19.

OBJETIVOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Para adquirir los conocimientos y competencias necesarias en el análisis sensorial y su correcta aplicación en la industria alimentaria. Se trata de adquirir conocimientos para la elección del análisis sensorial más adecuado al tipo de control que se pretenda realizar, así como adquirir 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.

PROGRAMA FORMATIVO

Módulo 1. Introducción al análisis sensorial

- Concepto
- Principios básicos del análisis sensorial
- Los sentidos en la evaluación sensorial

Módulo 2. Preparación para la evaluación sensorial

- Vocabulario
- Atributos sensoriales
- Identificación y detección de olores y sabores básicos
- Textura. Clasificación de las propiedades de textura
- Tipos de umbrales
- Preparación de muestras
- Instalaciones

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

- Pruebas discriminativas:
 - ✓ Prueba triangular
 - ✓ Prueba A/No A
 - ✓ Prueba 3 de 5
 - ✓ Ensayo de ordenación
 - ✓ Pruebas con escala de respuesta cuantitativa.
- Pruebas descriptivas:
- Pruebas hedónicas

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

- Requisitos de las pruebas.
- Fichas de cata.

En este apartado del taller práctico se realizarán distintas pruebas de identificación de sabores, identificación de olores, pruebas de umbrales, etc. siguiendo las normas establecidas para tal fin.

Módulo 5. Desarrollo del análisis sensorial

- Introducción
- Jueces sensoriales. Tipos, formación y entrenamiento
- Selección de jueces
- Panel de cata

Módulo 6. Responsabilidad y control sobre el panel de catadores

- Desarrollo de los criterios necesarios para la constitución de un panel de cata. Miembros adecuados. Jerarquía.

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

- Aplicaciones y ventajas del análisis sensorial en la industria alimentaria

Módulo 8. Interpretación de resultados de las pruebas sensoriales

- Tratamiento de datos estadístico. Manejo de resultados

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.

DESTINATARIOS:

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.

LUGAR, FECHAS Y HORARIOS: El curso se celebrará en modalidad presencial el jueves 16 y viernes 17 de diciembre de 10:00 a 14:00.

MATERIAL DIDÁCTICO: Se proporcionará la documentación necesaria a los asistentes para seguir el curso, así como el diverso material para la realización de las pruebas y catas del curso.

FUNDACIÓN ESTATAL (Antigua Tripartita): La acción formativa podrá ser bonificada a través de FUNDAE. Gestiones realizadas desde ANFACO-CECOPESCA sin coste adicional. La bonificación del curso será de 104,00 €/alumno.

COSTE DE LA ACCIÓN FORMATIVA POR ALUMNO/A:

- 250€ + I.V.A. = **302,50€ a ingresar** para empresas Asociadas a ANFACO-CECOPESCA
- 300€ + I.V.A. = **363,00€ a ingresar** para empresas No Asociadas a ANFACO-CECOPESCA

INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción estará abierto hasta el lunes 13 de diciembre o hasta cubrir las **6 plazas disponibles**. Para formalizar la matrícula:

1. [Ficha de inscripción cursos ANFACO-CECOPESCA](#)
2. Copia del justificante de pago. El pago (**precio del curso + I.V.A. correspondiente del 21%**) deberá efectuarse por transferencia bancaria al nº de cuenta ABANCA:
IBAN ES53 2080 0501 1930 4003 5683:
 - Destinatario ANFACO-CECOPESCA
 - Referencia "Nombre COMERCIAL de empresa + Curso ANÁLISIS SENSORIAL diciembre 2021"

Más información: Departamento de Formación, Tel. 986 469 301 o en los siguientes correos electrónicos: formacion@anfaco.es

IMPORTANTE: Si tras la formalización de la inscripción se desea, por cualquier circunstancia, cancelar la misma, ésta deberá realizarse por escrito con una antelación mínima de 7 días naturales al inicio del curso, para que proceda el reembolso gratuito de la matrícula abonada.

ANFACO-CECOPESCA se reserva el derecho de anular el curso de no alcanzarse un mínimo de 4 participantes.

