

CURSO DE EVALUACIÓN SENSORIAL

PESCADO CONGELADO Y EN CONSERVA

Criterios para la formación de analistas / jueces sensoriales.

Introducción

El análisis sensorial es una disciplina muy útil para conocer, medir, analizar e interpretar las propiedades organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto y oído). Es un instrumento eficaz para el aseguramiento de la calidad, el control y aceptabilidad de sus productos en el mercado.

La herramienta principal para llevar a cabo el análisis es la formación apropiada de las personas como analistas o jueces, para convertirse en un analista o juez se requiere un entrenamiento formal. Intertek Perú ofrece cursos de formación para conocer cómo se deben utilizar los sentidos en beneficio de su organización.

Objetivos del Aprendizaje

- Proporcionar a los participantes los fundamentos y principios del análisis sensorial para identificar y caracterizar las propiedades sensoriales de los pescados congelados y las conservas de pescado con objetividad y validez
- Capacitar a los participantes los métodos para identificar y medir las propiedades sensoriales de los pescados congelados y las conservas de pescado durante el desarrollo de nuevos productos, reformulación, identificación de cambios, atención de reclamos y el mantenimiento de las normas del control y aseguramiento de la calidad
- Proveer a los participantes los requerimientos y métodos para desarrollar los paneles de formación de jueces al interior de sus organizaciones
- Suministrar a los participantes las herramientas para el desarrollo de áreas relacionadas con el control de la calidad sensorial en los alimentos

Alcance/Metodología

Se alternan presentaciones teóricas con la realización de casos prácticos tratados de manera individual y en grupo durante los seis talleres orientados a validar los conceptos y herramientas disponibles.

Los participantes deben cumplir con todas las indicaciones y disposiciones que el instructor del curso disponga para cada una de las actividades establecidas en el Curso tales como: régimen de alimentación antes y durante las sesiones, prohibición de toda clase cosméticos perfumados y contacto con el tabaco o con otros sabores u olores fuertes, etc. Los participantes deberán llenar previamente el cuestionario de "Aptitud para Desarrollar Pruebas Sensoriales"



CONTENIDO PRIMERA SESIÓN (5 HORAS)

• FUNDAMENTOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

- Conceptos generales, términos y definiciones
- Objetivos de la evaluación sensorial.

TALLER 1. Evaluación Preliminar del pescado mediante los sentidos

- Los Sentidos. Descripción. Enfermedades
- Propiedades sensoriales de los alimentos. Correlaciones.
- La alteración/descomposición de los alimentos y el análisis sensorial

TALLER 2. Relación entre los Sentidos y los Atributos Sensoriales

Organización y recursos para la realización de pruebas de análisis sensorial

- Principios y generalidades
- Instalaciones, equipo y materiales.
- Las muestras y las pruebas de análisis sensorial
- Reglas para la práctica de la evaluación sensorial

SEGUNDA SESIÓN (5 HORAS)

• EVALUACIÓN FÍSICO-ORGANOLÉPTICA DEL PESCADO CONGELADO

- Características y propiedades para evaluación y control
- Pruebas para selección de analistas / Jueces sensoriales

TALLER 3. Realización de pruebas de selección de analistas / Panel de jueces sensoriales

- Pruebas sensoriales del pescado congelado. Protocolo técnico

TALLER 4. Realización de pruebas de entrenamiento. Prueba triángulo - Prueba de intensidad

- Elaboración de la Matriz de Criterios Organolépticos. Ficha Perfil Sensorial
- Pescado congelado

TERCERA SESIÓN (5 HORAS)

• EVALUACIÓN FÍSICO-ORGANOLÉPTICA DE LAS CONSERVAS DE PESCADO

- Características y propiedades para evaluación y control
- Pruebas para selección de analistas / Jueces sensoriales


TALLER 5. Realización de pruebas de selección de analistas / Panel de jueces sensoriales

- Pruebas sensoriales de las conservas de pescado. Protocolo técnico

TALLER 6. Realización de pruebas de entrenamiento. Intensidad de escalas - prueba pareada

- Elaboración de la Matriz de Criterios Organolépticos. Ficha perfil sensorial conservas de pescado

CONTÁCTANOS

 +511 399 0947

 infolatam@intertek.com

 intertek.com.pe