

## La importancia del análisis sensorial de los alimentos en tu empresa



24 de mayo de 2022



10:00 a 14:00h (4 horas)



Aula Virtual



### Formadoras

#### **Marta Ruiz**

Responsable del Departamento de Calidad Sensorial de CNTA

#### **Yolanda Alastrue Naval**

Técnico del Departamento de Calidad Sensorial de CNTA

### Objetivos

- Conocer los principios del análisis sensorial
- Mostrar las herramientas metodológicas aplicables al análisis sensorial
- Aplicar el análisis sensorial en el desarrollo de nuevos productos

### Programa

- El análisis sensorial de alimentos
  - Objetivo del análisis sensorial como instrumento de medida
  - Aplicaciones del análisis sensorial
  - Ventajas e inconvenientes del análisis sensorial
  - Factores que influyen en la respuesta sensorial
  - Atributos sensoriales y Creación de descriptores de los análisis sensoriales
- Diseño experimental en análisis sensoriales
- Tipos de paneles sensoriales
- Tipo de pruebas sensoriales
- Vida útil de los alimentos: aceptabilidad del producto desde el punto de vista sensorial