



La evaluación de las propiedades de los alimentos a través de los sentidos es algo natural en el hombre, los acepta o los rechaza al observarlos, olerlos, tocarlos o ingerirlos.

El estudio del análisis sensorial en el área de Tecnología de Alimentos lleva al desarrollo de métodos de evaluación especializados y la utilización de grupos de personas de tamaño, características y condiciones variables.

Conocer cuáles son las características de un producto, que hace que el consumidor lo prefiera y seleccione, ha conducido al desarrollo de la evaluación sensorial como un método de análisis de amplio uso en la Industria Alimentaria tanto para los departamentos de I+D, calidad, marketing...

Tras la realización del curso se pretende que los alumnos estén capacitados para:

- La familiarización y conocimiento de forma práctica de la metodología del análisis sensorial de alimentos, y de sus aplicaciones y utilidades. Así como, alcanzar unos conocimientos básicos para la percepción sensorial y el funcionamiento de los receptores sensoriales y los sentidos, estableciendo la vinculación de las características sensoriales de los alimentos con la calidad de estos.

- Analizar los mecanismos que integran la fisiología de la percepción, así como los factores que les afectan.

- Disponer de los conocimientos básicos para poder seleccionar y entrenar un panel de cata técnico.

- Estudiar las distintas pruebas existentes, su aplicación y el análisis estadístico de resultados

- El empleo de las técnicas de evaluación sensorial de los alimentos para su integración en el sistema de gestión de calidad de las industrias agroalimentarias y para el diseño de nuevos productos.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Fundación Empresa
Universidad de Granada

Cuesta del Hospicio s/n
Complejo Administrativo
Triunfo (Pabellón 1) • 18071 Granada
Tel.: 958242010. Fax: 958240884

Web: <http://feugr.ugr.es>

e-mail: cursos@feugr.ugr.es

www.innofood-idi.com

NÚMERO DE PLAZAS Y PRECIO

Número de plazas: 40 (Máximo)
Precio: 80 € para estudiantes
100 € para profesionales y profesores

FECHA DE CELEBRACIÓN

Jueves 15/03/07 de 16 a 21h: Los módulos teóricos 1, 2 y 3.
Viernes 16/03/07 de 9 a 14h: Módulo Práctico 1.
Jueves 22/03/07 de 16 a 21h: Los módulos teóricos 4, 5 y 6.
Viernes 23/03/07 de 9 a 14h: El módulo 2 de prácticas.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Sala de conferencias del BIC Granada (Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud).

PLAZO DE MATRICULACIÓN/HORAS

Del 08/01/2007 al 14/03/2007

20 horas

ORGANIZA:



COLABORAN:



Instituto de la Alimentación Mediterránea

Alimentando nuestro futuro



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



Introducción al Análisis Sensorial: Aplicación al I+D y Control de Calidad de la Industria Agroalimentaria.

I Edición

Del 15 al 23 de Marzo de 2007

Duración total: 20 horas

**Sala de conferencias del BIC Granada
(Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud)**

Organiza:

INNOFOOD I+D+I S.L.

Director Académico

Dr. José María Fernández Ginés, Gerente de INNOFOOD I+D+I S.L.,
Doctor Ingeniero Agrónomo.

Colaboran:

Fundación Empresa Universidad de Granada
Instituto de Alimentación Mediterránea
Puleva Biotech S.A.
Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud de Granada
Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Granada (INYTA)

Reconocidos 2 créditos de libre configuración para Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Solicitados créditos de libre configuración para Biología, Ingeniería Química y Química.