

CURSO DE TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN Y ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS.

1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Crear una visión general en el alumno sobre las principales estrategias y técnicas de conservación utilizadas en industria alimentaria a partir del conocimiento de las principales vías de alteración de los alimentos. Principales factores físicos, químicos y microbiológicos. Conocer las principales estrategias de conservación en industria alimentaria y procesos de envasado.



Introducción al análisis sensorial, conocimiento de las principales pruebas analíticas y sus aplicaciones en la industria alimentaria.

2.- PERFIL DEL ALUMNO



Empleados en el sector de la industria alimentaria y hostelería. Estudiantes en último año de carrera de y licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Dietética, Veterinaria, Biología. Trabajadores relacionados con la Calidad de industrias alimentarias.

3.- MODALIDADES:

MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
A distancia	210 horas	245 €

El curso de “Tecnologías de conservación y análisis sensorial de los alimentos” es un curso de 210 horas de duración total impartida en la modalidad a distancia.

4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad a distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.

Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

Una vez finalizados todos los temas, debe remitirnos una copia de todos los test para que procedamos a su evaluación a:

Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad)
Avda. Castilla, 32, Nave 56
28830 San Fernando de Henares. Madrid.
Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846
formacion@analizacalidad.com

El curso de “Tecnologías de Conservación y Análisis Sensorial de los alimentos” es un curso de 210 horas de duración total impartida en la modalidad a distancia.

El curso consta de 8 módulos distribuidos en los siguientes temas:

MODULO I.- ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.

MODULO II.- VIDA ÚTIL.

MODULO III.- ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN.

MODULO IV.- TECNOLOGÍA DE ENVASADO DE ALIMENTOS.

MODULO V.- ETIQUETADO Y ENVASADO.

MODULO VI.- ANALISIS SENSORIAL I. Introducción al análisis sensorial.

MODULO VII.- ANALISIS SENSORIAL II. El analista sensorial.

MODULO VIII.- ANALISIS SENSORIAL III. Pruebas en análisis sensorial.

ANEXO I.- APLICACIONES DEL ANALISIS SENSORIAL EN INDUSTRIA ALIMENTARIA.

5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de “Tecnologías de Conservación y Análisis Sensorial de los alimentos” por un total de 210 horas lectivas en modalidad a distancia.

6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundación Tripartita.

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundación Tripartita.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



7.- TEMARIO:

El curso consta de 8 módulos distribuidos en los siguientes temas:

MODULO I.- ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.

- Introducción
- Alteraciones físicas
- Alteraciones químicas
- Alteraciones biológicas

MODULO II.- VIDA ÚTIL.

- Vida útil en los alimentos
- Factores que determinan la vida útil de los alimentos.
- Métodos de determinación de la vida útil
- Anexo 1. Estudio de estimación de la vida útil.

MODULO III.- ESTRATEGIAS DE CONSERVACIÓN.

- Técnicas de conservación de la industria alimentaria
- Causas de alteración de los alimentos
- Soluciones que la industria aplica para aumentar la vida útil de los alimentos.
- Separación física de los microorganismos
- Reducción del metabolismo microbiano y/o la actividad enzimática.
- Inactivación de microorganismos y enzimas
- Nuevas estrategias de conservación

MODULO IV.- TECNOLOGÍA DE ENVASADO DE ALIMENTOS.

- Introducción
- Tipos de envasado
- Envasado a vacío
- Envasado en atmósfera modificada/protectora
- Envases activos
- Envases inteligentes
- Equipos y maquinaria de envasado

MODULO V.- ETIQUETADO Y ENVASADO.

- Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Información obligatoria del etiquetado
- Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios.
- Reglamento (ce) no 1924/2006
- Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Marco jurídico para los envases inteligentes

MODULO VI.- ANALISIS SENSORIAL I. Introducción al análisis sensorial.

- Conceptos generales del análisis sensorial.
- Las propiedades organolépticas y los sentidos del ser humano.
- Correlaciones de los sentidos
- Percepciones somatosensoriales
- Elementos estructurales de la evaluación sensorial
- Los sentidos
- Significado de análisis sensorial
- La degustación.
- Instrumentos del análisis sensorial

MODULO VII.- ANALISIS SENSORIAL II. El analista sensorial.

- El analista sensorial
- Formación de un panel de catas
- Los jueces
- Selección y entrenamiento de los jueces
- Organización de las pruebas individuales en el análisis sensorial
- Consideraciones del las pruebas
- Instalaciones
- Requisitos para la zona de pruebas
- Equipo necesario para la evaluación de pruebas
- Limitaciones prácticas
- Establecimiento de los estándares para los paneles sensoriales
- Control del rendimiento de los jueces y del panel



MODULO VIII.-ANALISIS SENSORIAL III. Pruebas en análisis sensorial.

- Objetivo del análisis sensorial
- Pruebas de discriminación o diferencia.
- Pruebas descriptivas
- Tipos de pruebas descriptivas
- Pruebas de aceptación

ANEXO.- Aplicaciones del análisis sensorial en industria alimentaria.

- Análisis sensorial de aceite virgen de oliva.
- Especificación y control de calidad
- Aplicaciones del análisis sensorial en la industria vitivinícola
- Aplicaciones en estudios de vida útil

FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
CURSO	TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN Y ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS		MODALIDAD	A DISTANCIA SEMI-PRESENCIAL
DATOS DEL PARTICIPANTE				
NOMBRE				
1 ^{ER} APELLIDO				
2 ^O APELLIDO				
Fecha Nacimiento		N.I.F		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)				
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DATOS PARA LA FACTURACIÓN				
Razón Social		NIF/CIF		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
Nivel de Estudios		Área Funcional		Categoría Profesional
Sin Estudios		Administración		Directivo
Estudios primarios, EGB o equiv.		Comercial		Mando Intermedio
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,		Dirección		Técnico
Arquitecto Tec o Ing Téc		Mantenimiento		Trabajador Baja Cualificación
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup		Producción		Trabajador Cualificado
Otros		Otros		Otros
GRUPO DE COTIZACIÓN				
1	Ingenieros y Licenciados		7	Auxiliares administrativos
2	Ingenieros técnicos, Peritos y Ayudantes titulados		8	Oficiales de primera y segunda
3	Jefes administrativos y de taller		9	Oficiales de tercera y especialistas
4	Ayudantes no titulados		10	Trabajadores más de 18 años no cualificados
5	Oficiales administrativos		11	Trabajadores menos de dieciocho años
6	Subalternos		12	Desempleado
FIRMA			FECHA	
Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad) Avda. Castilla, 32, Nave 56 28830 San Fernando de Henares. Madrid. Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846 www.auditarcalidadconsultores.com ; www.analizacalidad.com				