

Control Sensorial de los Alimentos

Paneles de Cata

¿Quieres conocer los gustos
de tus consumidores?



26 de Mayo

10:30 a 12:30

Cristina Sánchez

Técnico Customer Service

Analiza Control de Calidad

Para evitar la salida al mercado de productos que puedan provocar el descontento y desconfianza del consumidor, es necesario realizar un control sensorial, bien sobre los ingredientes, productos intermedios y productos finales con el fin de asegurar una homogeneidad en las características sensoriales del producto. Además, el consumidor demanda innovación, alimentos capaces de cubrir sus necesidades y que satisfagan sus gustos.

Las técnicas de análisis sensorial nos ayudan a conocer las preferencias del consumidor, sus deseos y las razones por las que acepta o rechaza un producto. El objetivo del seminario es dotar al participante de los conocimientos necesarios de las principales estrategias y técnicas del análisis sensorial y sus aplicaciones en la industria alimentaria.

Programa

- * Introducción al análisis sensorial
- * Ámbitos de aplicación.
- * Procesos tecnológicos aplicados a la industria.
- * Perfil de consumidor.
- * Metodología.
- * Normativa aplicable a la sala de catas.

**Martes
de Analiza**

Detalles:

- Usaremos la plataforma GoToWebinar.
- Puede unirse a nuestra sesión a través de un Mac, un PC o un dispositivo móvil.

Precio Ordinario: 50€
Precio Clientes Analiza: 30€

Consultas e inscripciones:
formacion@analizacalidad.com

Próximas sesiones:

2 de Junio - Contaminantes Microbiológicos en Alimentos, Piensos y Aguas