

Centro organizador

Fundación IDEA de la Ingeniería Agrícola del Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Técnicos Agrícolas de España y la empresa **Agroalimentación y Calidad (AyC)**.

Presentación y objetivos

En el ámbito de los ensayos realizados por los laboratorios, de acuerdo a la norma **ISO/IEC 17025**, en lo que se refiere al sector agroalimentario es de destacar su aplicación para la **evaluación de características organolépticas de los productos**.

La evaluación sensorial es una herramienta para las industrias, que analizan la posible aceptación de su producto, mediante la participación de paneles de consumidores y es una parte del control en los procesos de certificación, para aquellos productos que se identifican por sus características específicas y diferenciadoras, como son los amparados por las Denominaciones de Origen o determinadas marcas de calidad.

Estos ensayos se realizan de acuerdo a la norma ISO/IEC 17025, pero requieren la adecuación de los procedimientos, a la especificidad de estar realizando mediciones mediante la participación de personas (sean jueces entrenados o consumidores) y no mediante equipos.

Destinatarios

Está dirigido principalmente a **Jefes o responsables de paneles de cata**, profesionales y técnicos del sector agroalimentario, así como a estudiantes de los últimos cursos universitarios que precisen dichos conocimientos.

Programa formativo

El curso se compone de **tres módulos de contenidos teóricos** con ejercicios prácticos a desarrollar. El acceso a los módulos es escalonado, siendo obligatorio completar las actividades de cada uno antes de pasar al siguiente.

Se pretende una interacción profesores-alumnos máxima, por lo que los foros y otros medios serán básicos en la realización de este curso.

El acceso a los contenidos del curso a través de la plataforma permitirá al alumno flexibilidad de aprendizaje. No obstante, se marcarán unas pautas fundamentales de consulta, entrega y participación en las distintas actividades que forman parte del curso.

Principalmente la estructura del curso es la siguiente:

- Una entrega semanal de documentación y autoevaluación del tema mediante un examen, de obligada respuesta para poder pasar al siguiente módulo.
- Tutorías on-line a través del correo electrónico con el profesor durante la duración de todo el curso, para aclarar las dudas, etc.
- Además la plataforma informática también cuenta con un foro para que todos los alumnos se conecten entre ellos.

Duración

Se establece una duración de **3 semanas (35 horas)** para la realización del curso. El horario para seguir el curso será flexible y adaptado a las características individuales de cada alumno. Será necesario que todos los alumnos trabajen de acuerdo al calendario incluido en el programa.

Profesorado

Pilar Bordetas - Directora de AyC
Carmen Sanz - Formadora de AyC

Certificado

Se expedirá por la Fundación IDEA un **certificado de aprovechamiento** una vez adquirido todos los conocimientos previstos. Para la obtención del certificado de aprovechamiento, se exigirá la realización de los ejercicios propuestos a lo largo del curso.

Matrícula

General	260 €	10% descuento: desempleados, discapacidad, fidelidad, familia numerosa	234 €
Colegiado ITA Cliente AyC Convenio COGITI	130 €	10% descuento: desempleados, discapacidad, fidelidad, familia numerosa	117 €

(IVA no incluido)

Formación programada

La Fundación IDEA cuenta con **EL SERVICIO DE GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LAS BONIFICACIONES** a todas las empresas con la posibilidad de poder ser financiados hasta un 100% del coste por la **FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO** (antigua Fundación Tripartita).

Para más información del servicio y descarga de la documentación necesaria puede pinchar en el siguiente enlace:

[**FORMACIÓN PROGRAMADA**](#)

Información e inscripción



Fundación IDEA de la Ingeniería Agrícola

Teléf.: 91 323 28 28 ; 600 470 294

formacion@fundacionidea.com

www.fundacionidea.com

Programa

Módulo 1 INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS APLICABLES

Norma de referencia, ISO/IEC 17025: aplicación
Normas UNE específicas para evaluación sensorial
Guía G-ENAC-02: Guía para la acreditación de laboratorios de análisis sensorial

Módulo 2 REQUISITOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL

Personal, criterios de selección, cualificación y seguimiento
Instalaciones y condiciones ambientales, salas de preparación de muestras y salas de cata, materiales y equipos
Métodos de ensayo y validación
Selección de descriptores y ejemplos de escalas de uso común
Registros
Materiales de referencia y patrones químicos
Manejo y preparación de muestras
Control de calidad: interno

Módulo 3 Metodología del ANÁLISIS DE DATOS

Introducción a la sensometría
Pruebas para el análisis sensorial de alimentos
Valoración de las muestras
Seguimiento de los evaluadores