



DIPLOMADO PRÁCTICO EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

🕒 160 Horas

🏠 Modalidad Asincrónica

🏭 100% Aplicado a la Industria

Formación 100% aplicada a la industria alimentaria para profesionales de control de calidad, desarrollo de productos e inocuidad.



¿Qué problema resuelve este diplomado?

En la industria alimentaria, muchas decisiones críticas de control de calidad, reformulación de productos y lanzamiento al mercado se toman sin una evaluación sensorial objetiva y sistemática. Los profesionales detectan desviaciones en sabor, aroma, textura o apariencia mediante métodos subjetivos o instrumentales limitados, lo que genera rechazos de lote, quejas de consumidores, pérdida de competitividad y riesgos en la vida útil sensorial de los productos. La falta de herramientas prácticas para diseñar, ejecutar e interpretar pruebas sensoriales representa una brecha importante.

¿Qué lograrás al finalizar?

Al terminar el diplomado estarás capacitado para implementar y liderar programas completos de evaluación sensorial en tu empresa.

Podrás diseñar salas de cata, seleccionar y entrenar panelistas, aplicar métodos discriminativos, descriptivos y afectivos, interpretar resultados estadísticos y utilizar la información sensorial para fortalecer el control de calidad, optimizar el desarrollo de nuevos productos y extender la vida útil sensorial de los alimentos y bebidas que produces.



Enfoque 100% Práctico

El programa desarrolla las competencias necesarias para realizar análisis sensoriales confiables que apoyen las decisiones técnicas y comerciales en la industria.

Incluye casos reales y herramientas operativas.

Programa Académico

M1 Introducción a la Evaluación Sensorial

- Concepto y objetivos de la evaluación sensorial
- Importancia en la industria de alimentos y bebidas
- Aplicaciones en control de calidad e innovación
- Relación entre percepción sensorial y consumidor

 **Infografía: Fundamentos y Rol en la Industria**

M2 Fisiología y Psicología Sensorial

- Funcionamiento del gusto y olfato
- Sentidos involucrados y umbrales sensoriales
- Memoria sensorial
- Factores psicológicos que afectan la percepción

 **Infografía: Cómo percibimos los alimentos**

M3 Instalaciones y Condiciones del Laboratorio

- Diseño de sala de cata y condiciones ambientales
- Equipos y materiales necesarios
- Preparación de muestras
- Control de variables externas

 **Infografía: Laboratorio Sensorial Ideal**

M4

Selección y Entrenamiento de Panelistas

- Tipos de panelistas (consumidores vs entrenados)
 - Reclutamiento y pruebas de selección
 - Entrenamiento sensorial
 - Evaluación del desempeño del panel
-

 [Infografía: Panel Sensorial Eficiente](#)

M5

Métodos Discriminativos

- Prueba triangular y dúo-trío
 - Prueba de comparación pareada
 - Aplicaciones en control de calidad
 - Interpretación de resultados
-

 [Infografía: Pruebas Discriminativas y Usos](#)

M6

Métodos Descriptivos

- Análisis descriptivo cuantitativo (QDA)
 - Perfil de sabor y textura
 - Desarrollo de vocabulario sensorial
 - Interpretación de perfiles sensoriales
-

 [Infografía: Perfil Sensorial de un Producto](#)

M7

Métodos Afectivos (Consumidor)

- Pruebas hedónicas y escalas de aceptación
 - Estudios de preferencia
 - Segmentación de consumidores
 - Aplicaciones en desarrollo de productos
-

♥ [Infografía: Lo que le gusta al consumidor](#)

M8

Diseño Experimental

- Tipos de diseño experimental
 - Aleatorización, repetición y control de sesgos
 - Tamaño de muestra
 - Validación de resultados
-

📊 [Infografía: Diseño de pruebas sensoriales](#)

M9

Análisis Estadístico

- Estadística básica aplicada y ANOVA
 - Pruebas de significancia
 - Representación gráfica de resultados
 - Uso de software estadístico
-

📊 [Infografía: Interpretación de Resultados](#)

- Evaluación sensorial en control de calidad
- Desarrollo de nuevos productos
- Estudios de vida útil sensorial
- Benchmarking de productos

 **Infografía: Aplicación real en la industria**

Beneficios del Programa



Diseño de Pruebas

Capacidad para diseñar, ejecutar e interpretar pruebas sensoriales objetivas.



Calidad y Rechazos

Mejora en detección temprana de desviaciones, reduciendo rechazos y quejas.



Gestión de Paneles

Habilidades para liderar el entrenamiento de paneles y gestionar laboratorios.



Análisis de Datos

Conocimientos en estadística sensorial para respaldar decisiones técnicas.



Vida Útil

Competencias para realizar estudios de vida útil sensorial y benchmarking.

Certificación

Certificación institucional que acredita competencias especializadas.

Diferenciales del Programa

- ✓ **Enfoque 100% práctico** y orientado a la industria alimentaria, con ejemplos y casos adaptados al contexto latinoamericano.
- ✓ **Metodología asincrónica flexible** que permite compatibilizar el estudio con las responsabilidades laborales en planta.
- ✓ **Actualización constante** en técnicas de evaluación sensorial y diseño experimental.
- ✓ **Énfasis en la integración** de la evaluación sensorial con los sistemas de gestión de inocuidad y control de calidad.
- ✓ **Certificación emitida por el Instituto Appert**, reconocida en el sector alimentario por su orientación técnica.

Formación que une países, ciencia y propósito

Desde 2009, el Instituto Appert impulsa educación aplicada en ciencias y tecnología alimentaria. Inspirados en Nicolas Appert, entendemos que la educación solo tiene valor cuando se traduce en procesos mejorados y protección de la salud.

Hemos evolucionado para ser un punto de encuentro entre ciencia, tecnología, calidad e inocuidad, con presencia consolidada en Latinoamérica, Estados Unidos y España.

Nuestra Filosofía

- **Formación aplicable:** aprender para decidir y actuar.
- **Ciencia y método:** procesos medibles y replicables.
- **Visión ética:** calidad e inocuidad como responsabilidad.
- **Mejora continua:** evolución constante del conocimiento.



Formación Accesible

Programas diseñados para profesionales y empresas que buscan mejorar sus prácticas reales.



Impacto en Industria

Contribuimos a elevar estándares de calidad, inocuidad y gestión de procesos.



Responsabilidad Social

Entendemos la seguridad alimentaria como un compromiso con el bienestar colectivo.

"No formamos solo profesionales certificados; formamos criterio, conciencia y capacidad de impacto."



