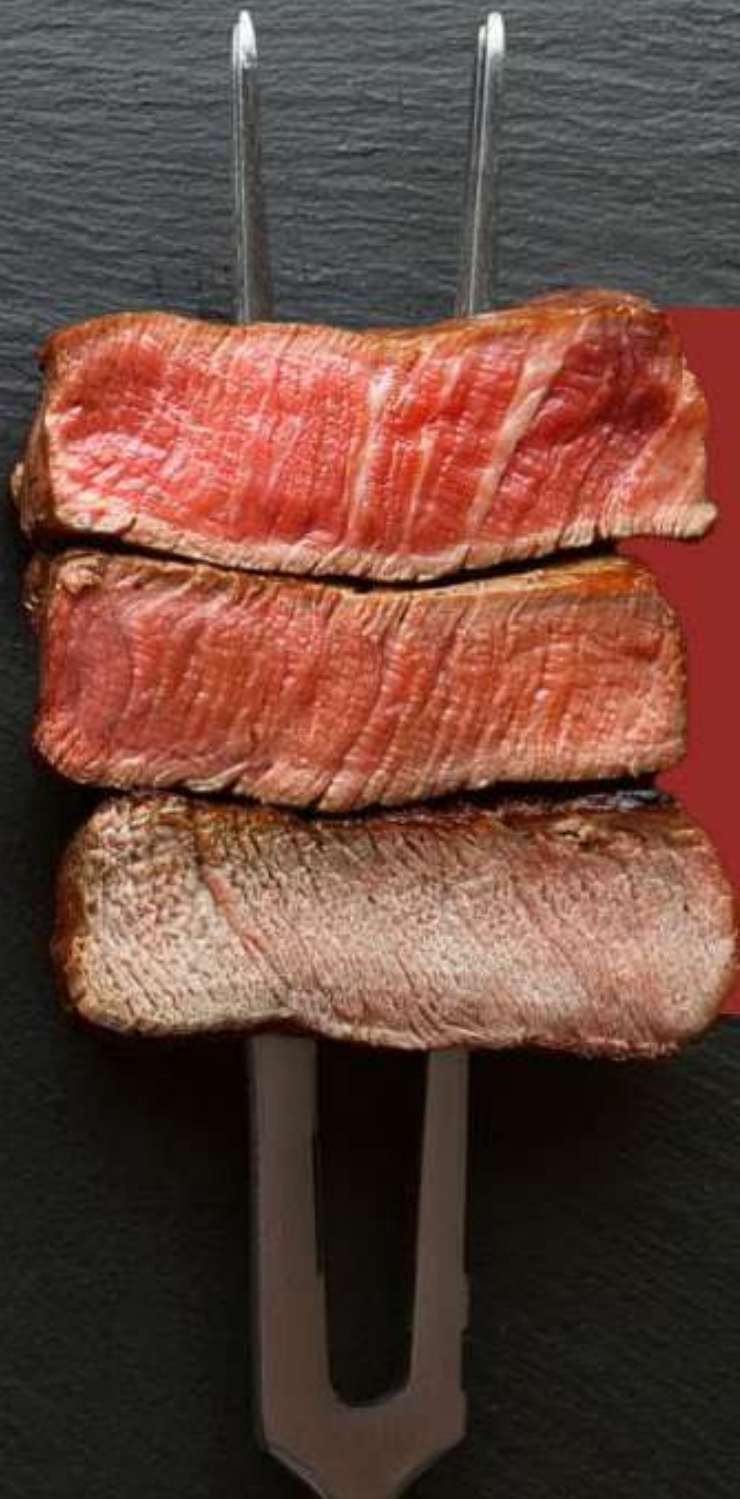




CURSO CERTIFICADO

ANÁLISIS SENSORIAL

IDENTIFICANDO CARNES
PREMIUM



AgroGlobal

UNIVERSIDAD
DE INNOVACIÓN
AGROPECUARIA



AgroGlobal

AgroGlobal es una empresa líder iberoamericana especializada en la capacitación y consultoría técnica para el sector agropecuario - agroindustrial.

Nuestro enfoque se extiende a los **diversos eslabones** de la industria, con el objetivo de **profesionalizar** a las organizaciones y a sus colaboradores para alcanzar un mayor **rendimiento y éxito**.

Abordaje integral de la cadena de valor



CONFIARON EN NOSOTROS





ÍNDICE

- ▶ Sobre nosotros
- ▶ Introducción y objetivos
- ▶ Perfil del participante
- ▶ Plan de estudios
- ▶ Metodología de cursado
- ▶ Profesionales expertos
- ▶ Certificación



INTRODUCCIÓN

Este curso virtual especializado en análisis sensorial de carne está diseñado para elevar tus habilidades y conocimientos, permitiéndote identificar y evaluar las características organolépticas claves que definen la calidad de la carne. Desde su color y textura hasta su aroma y sabor.

Se obtendrán las habilidades necesarias para dar valor agregado a los productos cárnicos, satisfacer las demandas del mercado y destacar en un sector altamente competitivo.

Dirigido a emprendedores, sommeliers, propietarios de tiendas de carne, profesionales de la industria frigorífica, procesadores de carne y cualquier otro actor involucrado en la cadena cárnica, este curso proporciona una visión profunda y práctica de los estándares de calidad en la industria.



DURACIÓN

1 mes
Clases de 1,5hs
Certifica 32 hs.



MODALIDAD

Online con clases en vivo y acceso al campus las 24hs. durante los meses de cursado.



MEDIOS DE PAGO



HASTA 24 CUOTAS



CUOTAS SIN INTERÉS



DESDE EL EXTERIOR



OBJETIVO GENERAL

El Curso tiene como objetivo proporcionar a los participantes una comprensión integral de los fundamentos y la aplicación práctica del análisis sensorial en el contexto de la industria cárnica. Se busca que los participantes sean capaces de identificar y describir las características organolépticas clave de la carne, aplicar métodos de evaluación sensorial para determinar su calidad y utilidad comercial, y finalmente, interpretar los resultados obtenidos para tomar decisiones informadas en la producción, comercialización y consumo de carne.



▶ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Los participantes adquirirán las siguientes competencias clave:



Conocimientos generales sobre el análisis sensorial



Aplicación del análisis sensorial al sector cárnico y alimentos en general y su implementación para la mejora de sus productos



Comprensión sobre la aceptabilidad y preferencia de los consumidores y cómo adaptar tu oferta para satisfacer esas demandas.



Identificar oportunidades para diferenciarte en el mercado, ya sea a través de productos únicos, servicios personalizados o experiencias innovadoras para los clientes.



PERFIL DEL PARTICIPANTE



Esta formación está diseñada para quienes formen parte de la cadena cárnica y deseen adquirir capacidades técnicas específicas en evaluación sensorial de carnes:

- **Profesionales de frigoríficos y plantas de procesamiento de carne:** encargados de control de calidad, desarrollo de productos o mejora sensorial del producto final.
- **Propietarios y responsables de tiendas de carne - carnicerías:** interesados en identificar, destacar y comunicar los atributos organolépticos para dar valor agregado.
- **Técnicos y responsables de calidad, inocuidad o I+D en la industria cárnica:** que necesiten aplicar metodologías sensoriales descriptivas, discriminativas y pruebas con consumidores.
- **Emprendedores y equipos de HORECA** (restaurantes, parrillas): que buscan entender y adaptar la aceptación y preferencia del consumidor a sus productos cárnicos.



PLAN DE ESTUDIOS



MÓDULO 1

- **Análisis sensorial:**
 - Introducción. Calidad. Determinaciones.
 - Análisis sensorial. Definición.
 - Campos de aplicación.
 - Calidad Sensorial. Esquema de la Percepción Global.
 - Requerimientos: sala de cata, tipos de evaluadores, sala de preparación, iluminantes.
- **Propiedades y Atributos Sensoriales.**
 - Receptores Sensoriales.
 - Percepción, sensación y estímulo.
 - Sentidos: vista, oído, tacto, olor y gusto.
 - Fisiología de los sentidos.
 - Ideastesia.

MÓDULO 1

- **Pruebas sensoriales**

- Pruebas descriptivas, discriminativas y de consumidores.
- Presentación de muestras.
- Escalas.
- Metodología y Aplicación.
- Estudios de consumidores y hábitos de consumo. Tipos de consumidores.
- Entrenamiento de panel
- Nuevas metodologías sensoriales.
- Vida útil sensorial. Introducción.



MÓDULO 2

- **Atributos sensoriales**

- Atributos de apariencia, flavor y texturales. Sinestesia y quinesia.
- Umbrales.
- Diferencia olor/aroma.
- Marketing olfativo y sensorial en la industria cárnica.

- **Características organolépticas de la carne:**

- Color: influencia de la edad, la dieta, tratamientos ante-post mortem y el procesamiento.
- Aroma: relación con la frescura, el tipo de corte y tratamientos post mortem.
- Textura: factores que afectan la ternura y la jugosidad.
- Flavor: influencia de la alimentación y la maduración.

MÓDULO 3

- **Carnes - Productos Cárnicos**

- Definición según CAA.

- **Factores que influyen en la calidad sensorial de la carne**

- Especie, raza, categoría, dieta.
- Músculo, factores ante y post mortem.
- Tratamientos post mortem: Maduración, Inyección e inmersión

- **Metodología y técnica de evaluación**

- Análisis visual: uso de cartas de colores y escalas de evaluación para determinar el color, la grasa intramuscular y otros aspectos visuales de la carne.



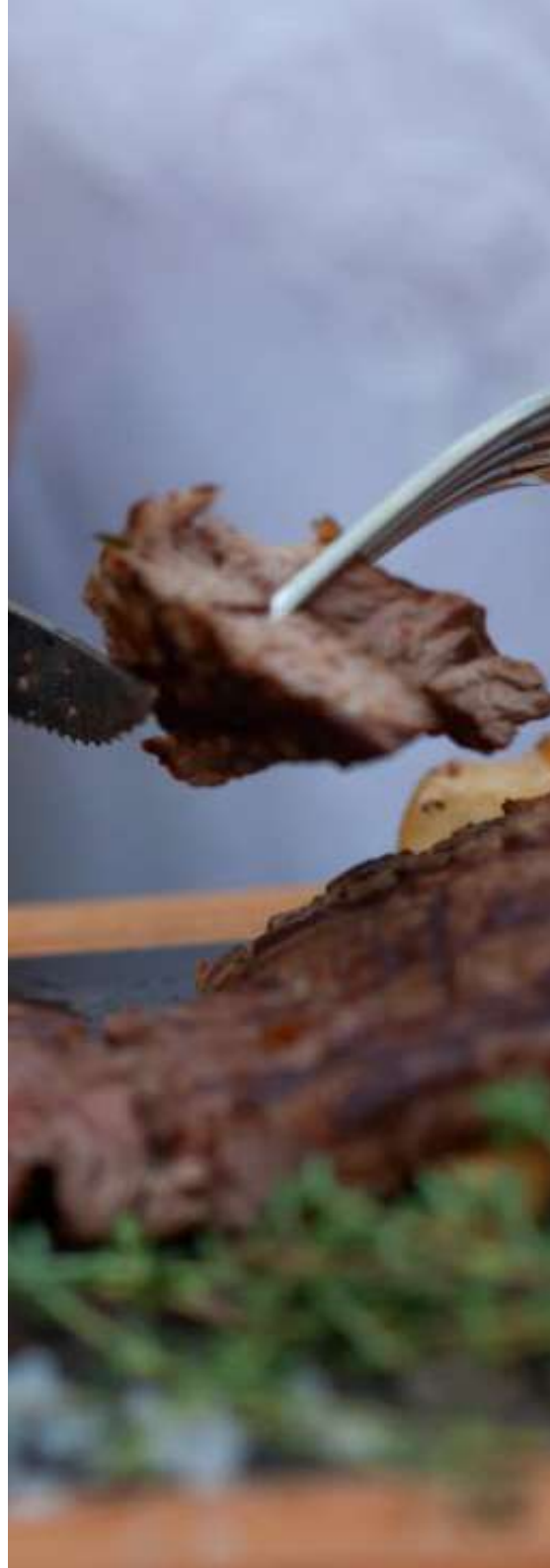
- Análisis táctil: métodos de palpación y compresión para evaluar la textura y ternura de la carne.
- Análisis olfativo: empleo de narices electrónicas y paneles sensoriales para identificar y cuantificar los aromas presentes en los productos cárnicos.
- Análisis gustativo: degustación y evaluación de los atributos sensoriales relacionados con el sabor, el flavor, la jugosidad y la palatabilidad de la carne.

MÓDULO 4

- **Puntos de la carne**

- Variabilidad de los puntos de cocción según el tipo de corte y preferencias individuales.

- Descripción de los distintos puntos de cocción (jugoso, término medio, bien cocido, etc.) y sus características sensoriales asociadas.
 - Métodos para determinar el punto de cocción, incluyendo pruebas visuales, táctiles y de temperatura interna.
 - Impacto del punto de cocción en las propiedades sensoriales
- **Atributos sensoriales de la carne**
 - Generalidades
 - Descriptores sensoriales de carne y de los productos cárnicos: definición.
 - Color: factores que influyen en la apariencia visual de la carne: la frescura, el nivel de maduración y patologías



- Aroma: identificación y descripción de los aromas característicos de la carne fresca y cocida, así como su relación con la calidad y la seguridad alimentaria.
- Flavor: evaluación de los gustos básicos (dulce, salado, ácido, amargo y umami) en productos cárnicos, junto con la detección de posibles defectos sensoriales. Esquemas metabólicos de formación de compuestos relacionados con atributos sensoriales. Warmed off flavor.
- Textura: evaluación de la ternura, jugosidad y fibrosidad de la carne, considerando diferentes métodos de cocción y procesamiento.
- Descripción de metodología de evaluación y generación de referencias.

METODOLOGÍA DE CURSADO

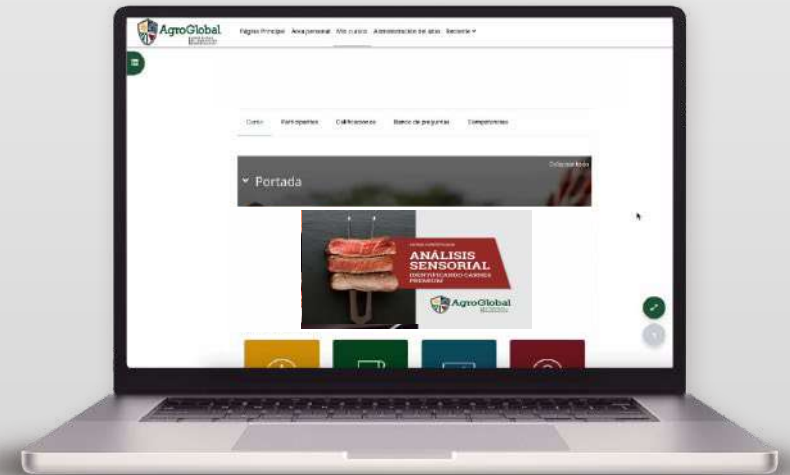


Todas nuestras propuestas se desarrollan con metodologías activas que permiten potenciar el aprendizaje a través del análisis de casos y situaciones reales. De esta manera, los profesionales expertos guían a los participantes durante sus trayectos para que desarrollen habilidades y competencias que se aplican al campo laboral y profesional desde el primer día con un impacto inmediato en sus prácticas.

Dentro de la plataforma dispondrán de:

- Todas las grabaciones de los webinarios (clases online en vivo con frecuencia semanal).
- Foros de consulta para interactuar con el docente y estudiantes.

Este material estará disponible por todo lo que dure la capacitación.



DOCENTE DE LA CAPACITACIÓN



Alejandra Picallo

Lic. Cs. Qcas. MSc. Esp.

Licenciada en Ciencias Químicas de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad de Buenos Aires, con una Maestría en Nutrición y Dietética en la Universidad de León (España), una especialización en Higiene y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Santiago de Compostela (España) y posgrado en docencia universitaria en la UBA.

Especialista en análisis sensorial, en relación directa y continua con la calidad de los alimentos. En el ámbito privado, se desempeña como asesora de diferentes empresas, tanto en análisis sensorial general como en otros productos alimenticios y específicamente, en carne y productos cárnicos.

Autora y coautora de publicaciones internacionales, artículos en revistas científicas de divulgación y presentaciones a Congresos afines a la temática de la calidad de alimentos. Trabajó en el Instituto de Alimentos del INTA y actualmente desarrolla trabajo docente como profesora (de grado y postgrado, en las Maestrías de Tecnología de los Alimentos y de Producción Animal, como también en la Especialización en la cadena de valor de la carne vacuna argentina. Actualmente, también dicta clases en la Carrera de Sommelier de Carne de la Facultad de Veterinaria (UBA) y las materias de Análisis Sensorial y Cata y Maridaje en el Centro de Enólogos de Buenos Aires.

CERTIFICACIÓN



Se emite certificación oficial de AgroGlobal sobre la asistencia y aprobación del curso. Detallando carga horaria y contenidos temáticos, para así poder documentar y exponer a evaluadores externos/clientes actuales y potenciales.





ANÁLISIS SENSORIAL DE CARNE



INICIO

Encontrá la fecha de la próxima edición y el valor en nuestra web o en el siguiente botón:

¡QUIERO INSCRIBIRME!

Desde Argentina



mercado
pago

HASTA 24 CUOTAS



Débito
Automático
CUOTAS SIN INTERÉS



Transferencia
Bancaria

Desde el exterior



Transferencia
Bancaria



agroglobalcampus.com

Tel.: +54 0351 152229296 | info@agroglobalcampus.com | Córdoba - Argentina