CURSO ESPECIALIZADO

ANÁLISIS SENSORIAL DE QUESOS:

CATA, CRITERIO Y VALORACIÓN

AgroGlobal
UNIVERSIDAD DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA

ÍNDICE

03. SOBRE AGROGLOBAL

04. SOBRE EL CURSO

05. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

06. METODOLOGÍA

07. PLAN DE ESTUDIO

12. PERFIL DEL PARTICIPANTE

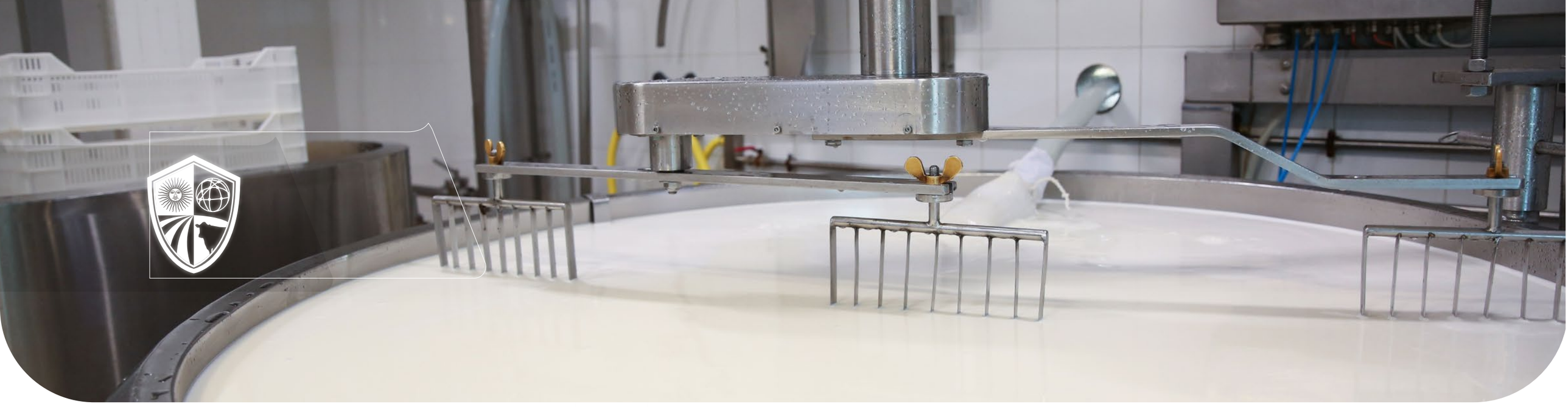
13. DOCENTES

14. BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

15. CERTIFICACIÓN

16. TESTIMONIOS

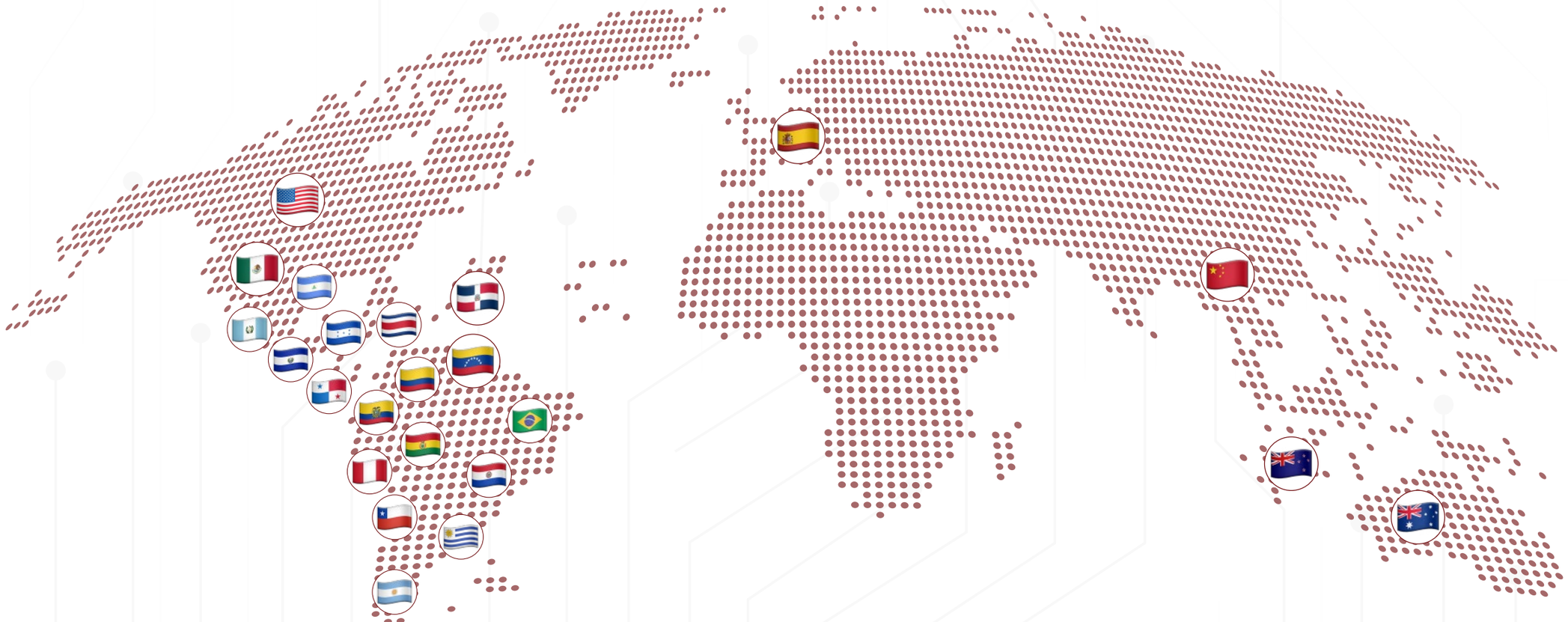
17. INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO



AgroGlobal es una institución líder en **formación técnica para la industria cárnica y alimentaria latinoamericana**. Nuestros programas de **alto nivel académico** están diseñados junto a expertos de cada eslabón de la cadena agroindustrial.

- Docentes referentes
- Empresas líderes capacitadas
- Innovación práctica
- Comunidad de profesionales
- Metodología de vanguardia

EMPRESAS Y PAÍSES DONDE AGROGLOBAL CAPACITA



minerva foods · FRIGOSORNO · QUICKFOOD · PALADINI · Black Bamboo Enterprises · Frigorífico fg Guadalupe · Consejo Mexicano de la Carne · FRIGOLAR · senasa · Marfrig · FRIVECA · Alimentos Cárnicos Panamá · PFalimentos · agropesa · ArreBeef · DEVESA Argentine Beef · BU meat · COTO · TF · Frigorífico Bermejo · MACESA · Convecar · Matrisur · Sealed Air Re-imagine · SENACSA · GORINA · Libertad · thermofin heat exchangers-Argentina · MULTIVAC · Frigorífico Neuland · INDOOR · VIREYES · Industrias Frigoríficas Mattievich Sociedad Anónima · INTI · Carnes Pampeanas · FRIGOMAG · Mercarne · CENTRAL ROMANA · FS Certificación · Mitmaq · LA TABA

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso ofrece una formación técnica y aplicada en evaluación sensorial de quesos, para apreciar, describir y valorar la calidad del producto a partir de sus atributos organolépticos, en un sector impulsado por la diversificación, la valorización del origen y la demanda de calidad artesanal.

El curso aborda:

- Fundamentos del análisis sensorial.
- Pruebas afectivas y analíticas.
- Procedimiento de Evaluación Sensorial
- Cata aplicada: análisis visual, olfativo, gustativo y táctil.
- Uso de descriptores, escalas y paneles de evaluación.
- Reconocimiento de atributos y defectos.

TEORÍA + TÉCNICA + PRÁCTICA REAL

El resultado: profesionales y empresas preparados para tomar decisiones con impacto directo en eficiencia, rentabilidad y posicionamiento en el mercado.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Al completar el curso, el participante será capaz de:

Incorporar

los principios de la evaluación sensorial como herramienta, para reducir sesgos y comprender la percepción del consumidor.

Clasificar

y aplicar las pruebas sensoriales, gestionando las condiciones de cata y los parámetros que aseguran una evaluación válida.

Ejecutar

sesiones de cata con criterio profesional, reconociendo atributos y defectos del producto.

Aplicar

El Procedimiento de Evaluación Sensorial y un lenguaje técnico de descriptores, escalas y paneles que garantice confiabilidad.

Comprender

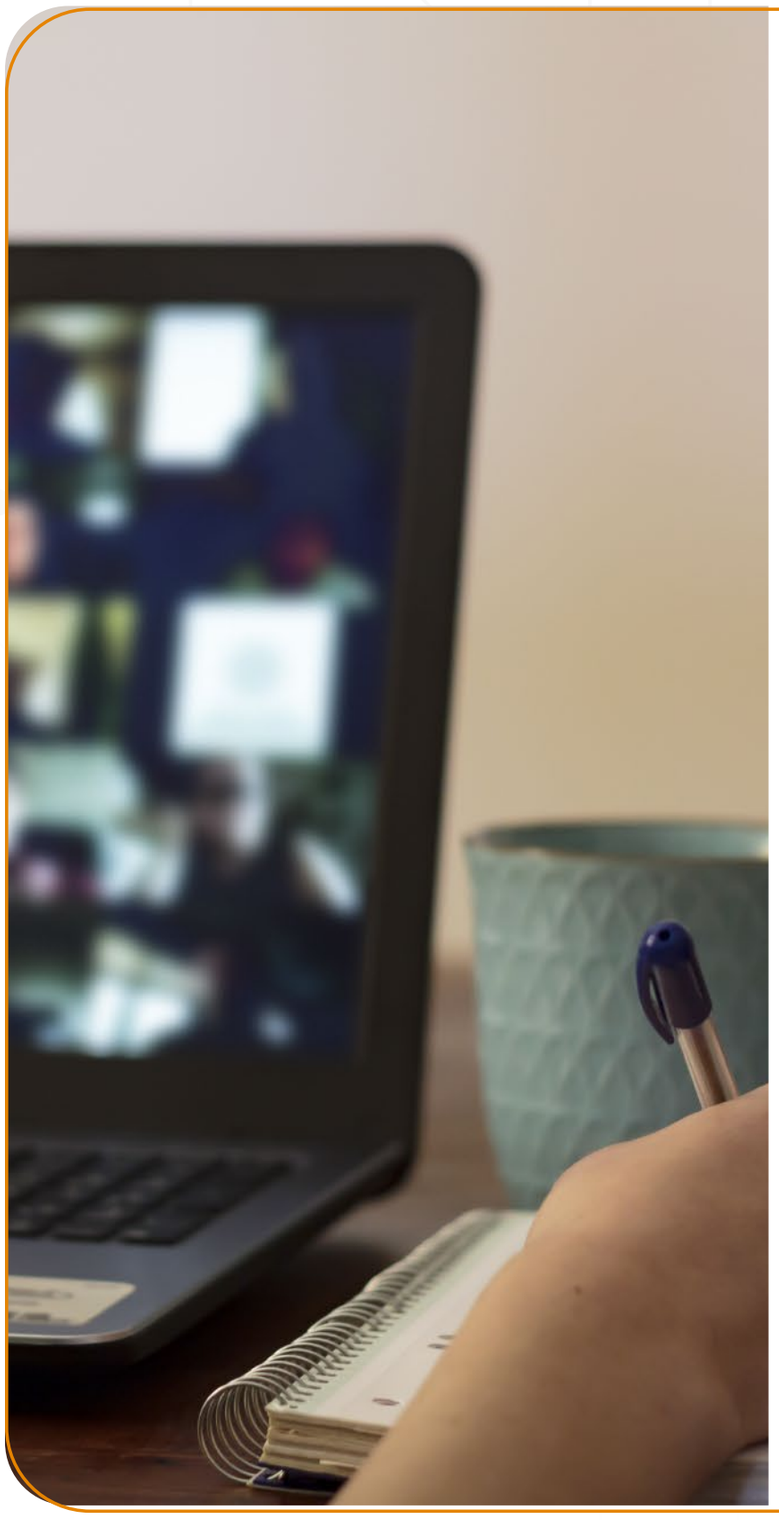
los fundamentos del análisis sensorial de quesos y sus características organolépticas, sabor, textura, color y apariencia.

Valorizar

y comunicar el producto mediante criterios de tipología, maridaje y presentación, agregando valor diferencial.

METODOLOGÍA

Empezás cuando vos quieras: te inscribís y accedes de inmediato al contenido, sin fechas de inicio y sin horarios fijos.



Autogestión

Tendrás acceso ilimitado 24/7 a nuestro campus virtual desde cualquier dispositivo.

Allí encontrarás contenido multimedia, videos explicativos y material descargable desarrollado por el docente experto.

Tendrás un tutor asignado desde el inicio y canales de consulta con los docentes para acompañarte en todo momento durante tu cursado, brindándote soporte inmediato ante cualquier consulta.

Es la modalidad ideal si buscás total flexibilidad, con la libertad de organizar tu propio ritmo de estudio y el respaldo constante de un tutor y docentes a tu disposición.

PLAN DE ESTUDIOS

El programa del curso se estructura en 4 unidades:

Fundamentos del análisis sensorial de quesos

- Concepto de calidad y determinantes sensoriales e instrumentales (ISO 5492).
- Definición y principios del análisis sensorial como disciplina científica.
- Características y propiedades organolépticas: el "lenguaje del queso".
- Orígenes históricos: de la cata empírica a la disciplina científica.
- Situación actual: complemento de los métodos físico-químicos y microbiológicos.
- Psicofísica y métodos psicofísicos aplicados a la evaluación sensorial.
- Multidisciplinariedad de la evaluación sensorial (fisiología, psicología, química, estadística).
- Importancia en la industria láctea: perfil, identidad y desarrollo de producto.

Pruebas sensoriales: clasificación, condiciones y parámetros

- Definición y función de las pruebas sensoriales; control de sesgos.
- Clasificación: pruebas afectivas (aceptación/preferencia) y analíticas (calidad).
- Condiciones para una evaluación óptima: sala, temperatura (18–22 °C), iluminación y preparación de muestras.
- Selección de catadores y empleo de métodos estadísticos.
- Parámetro visual: color, corteza, textura externa, ojos y agujeros.
- Parámetros olfativo y gustativo: aromas primarios, secundarios y terciarios; sabores básicos y flavor.
- Textura en boca, sensaciones trigeminales, retrogusto y persistencia.
- Rol del oído e impresión global del producto

Procedimiento de Evaluación Sensorial (PES) y lenguaje

- Objetivos, generalidades y definiciones del PES.
- Materiales, utensilios y condiciones operativas.
- Muestreo, preparación y presentación de las muestras.
- Características organolépticas, factores de conversión y tablas de caracteres.
- Panel de evaluación: conformación, presidente, puntuación y rol del encargado.
- Escalas de evaluación: hedónica, de intensidad y descriptiva.
- Lenguaje sensorial: descriptores estandarizados y fichas de cata.
- Examen visual, olfativo y gustativo aplicado al queso.
- Tratamiento y expresión de los resultados.

Cata de quesos: aplicación, defectos y valorización

- La cata sensorial como aplicación específica del análisis sensorial.
- Sesión de cata: orden, temperatura, cortes, presentación y acompañamientos.
- Fases de la cata: visual, olfativa, gustativa, táctil e impresión global.
- Errores frecuentes y cómo evitarlos (saturación, sugestión grupal, temperatura).
- Tipologías de quesos según elaboración y maduración.
- Maridaje: complementar, contrastar, potenciar y neutralizar.
- Sugerencias de acompañamientos y consejos de servicio.
- La evaluación sensorial como herramienta de innovación y fidelización.

PERFIL DEL PARTICIPANTE

Productores y elaboradores

de quesos artesanales e industriales que buscan mejorar la calidad y agregar valor diferencial a sus productos.

Maestros queseros, afinadores

y responsables de producción láctea interesados en construir el perfil sensorial del producto y controlar su calidad.

Responsables de Calidad y bromatólogos

y técnicos de la industria láctea que requieren criterios para la evaluación y la gestión de paneles.

Gastronómicos, sommeliers y HORECA

que incorporan la cata, el maridaje y la comunicación del producto a su propuesta de valor.

Profesionales del turismo

la comercialización y el marketing de quesos que necesitan comunicar el sabor como recurso diferencial.

Aficionados y consumidores

interesados en desarrollar una apreciación más profunda y profesional del queso.

Estudiantes avanzados de bromatología

tecnología de alimentos y carreras afines que buscan una formación práctica aplicable.

DOCENTE DEL PROGRAMA

Nuestro equipo docente está conformado por referentes de primer nivel en la **industria láctea y académica**.

Hernán Alassia

Ing. Mtr. en Tecnología de los Alimentos

Experto en desarrollo de productos y evaluación sensorial.
Es jurado oficial y coordinador en concursos nacionales de quesos, dulce de leche y manteca, incluyendo MERCOLÁCTEA y certámenes provinciales y nacionales.
Cuenta con amplia experiencia en desarrollo de productos, asistencia técnica a plantas, gestión operativa y aseguramiento de calidad, con enfoque en criterios sensoriales y comportamiento comercial de productos lácteos.
CEO de Un Mundo de Alimentos.

El cursado cuenta con un **tutor personalizado**, quien te acompañará de forma constante, guiando tu progreso y atendiendo tus consultas para maximizar tu aprendizaje.

Paula Zabena

Ingeniera en Alimentos — Docente de Física y Química

Docente de Física y Química en el ISBR y consultora de Investigación y Desarrollo en Un Mundo De Alimentos (outsourcing, I+D+i). Investigadora y directora técnica de empresas lácteas y alimenticias, aporta al curso el rigor del método científico y el control de variables que sostienen la confiabilidad de los resultados sensoriales.

Carolina Cometto

Ingeniera en Tecnología de los Alimentos — Bromatóloga

Profesora de Física-Química y consultora ambiental. Se desempeña como bromatóloga y directora técnica de pymes y como consultora en Un Mundo De Alimentos (outsourcing, I+D+i), con experiencia en manejo integral de plantas de tratamiento de efluentes y sustentabilidad. Su perfil suma al curso la mirada de calidad, inocuidad y tecnología de alimentos aplicada al producto lácteo.

BENEFICIOS PARA EL PARTICIPANTE

El curso de Análisis sensorial de quesos: cata, criterio y valoración de AgroGlobal te brinda múltiples beneficios, tanto para tu desarrollo profesional como para el desempeño de tu organización:

Formación integral líder:

Accedés al programa líder en calidad de quesos en Latinoamérica, cubriendo desde la producción hasta la comercialización.

Aplicabilidad inmediata:

Podrás implementar mejoras en procesos productivos, industriales o ventas desde el primer día, aumentando la eficiencia y rentabilidad de tu empresa o emprendimiento.

Certificación de prestigio:

El curso avalado por AgroGlobal está altamente valorado en el sector: validará tus conocimientos ante empleadores, clientes o autoridades regulatorias, potenciando tu perfil profesional.

Flexibilidad y soporte:

La modalidad virtual te deja organizar tus tiempos, además de tener contacto directo con docentes y compañeros. Tenés acceso 24/7 a materiales, acompañado de un tutor y soporte técnico.

Comunidad AgroGlobal:

La interacción con colegas de todo Latinoamérica te permitirá construir una red de contactos profesional en la industria latinoamericana.

Actualización y tendencias:

Te mantendrás a la vanguardia, anticipando tendencias, aportando ideas con contenidos de actualidad.

Crecimiento de carrera:

Ya sea para ascender en tu empresa, asesorar a industrias, certificar procesos o emprender con valor agregado, el curso te brinda el respaldo teórico-práctico para avanzar con confianza en nuevos horizontes laborales.

Sé parte de una comunidad de **profesionales de élite en la industria** con competencias diferenciales que te ubican un paso adelante en un mercado cada vez más competitivo.

CERTIFICACIÓN

Al finalizar y aprobar el curso, obtendrás un **Certificado digital con validez internacional**, emitido por **AgroGlobal** con **aval universitario** y respaldo de **instituciones referentes del sector agroindustrial**.

Esta certificación acredita tu **formación en Análisis sensorial de quesos: cata, criterio y valoración,** validando las competencias adquiridas bajo **estándares académicos y profesionales reconocidos en toda Latinoamérica y en organismos públicos y privados a nivel global**.

AgroGlobal

CERTIFICA QUE

Aprobó la capacitación de AgroGlobal denominada

“ANÁLISIS SENSORIAL DE QUESOS: CATA, CRITERIO Y VALORACIÓN”

con un total de 10hs. de cursado en modalidad online.

Ing. Agro. M.Sc. Nicolás Carbonell
Director de AgroGlobal

INSCRIPCIÓN Y MEDIOS DE PAGO

Ofrecemos **múltiples opciones de pago** para tu comodidad, adaptadas tanto a participantes de **Argentina** como del **exterior**.

Argentina

Débito automático
6 cuotas sin interés

Transferencia bancaria
10% de descuento

Mercado Pago
Tarjeta de crédito
3 cuotas sin interés

Exterior

Tarjetas de crédito
4 cuotas sin interés

Transferencia bancaria

PayPal · mercado pago · AMERICAN EXPRESS · VISA · mastercard

Consultá por **descuentos corporativos** al inscribir grupos de una misma empresa o por **promociones vigentes por pago anticipado**.

Al completar tu inscripción y pago, recibirás la **confirmación oficial de tu lugar en el curso.**

INSCRIBITE AHORA

AgroGlobal

UNIVERSIDAD DE INNOVACIÓN AGROPECUARIA

CONTACTANOS PARA MÁS INFORMACIÓN

E Mail

info@agroglobalcampus.com

Teléfono

+54 9 351 876-9222

Argentina