

La empresa **Full Quality Capacitación Ltda.**, anuncia que, dentro de su programa de capacitación abierta 2018-2019, dictará los siguientes cursos:

EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

10 y 11 enero 2019, Puerto Varas

La evaluación sensorial es una metodología usada para medir, analizar e interpretar, respuestas a productos que son percibidas a través de los sentidos de la vista, el olfato, el gusto y el oído. La evaluación sensorial es una herramienta fundamental para desarrollar y evaluar alimentos. Hoy día forma parte integral del control de calidad.

Curso teórico-practico

ENTRENAMIENTO DE UN PANEL SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

24 y 25 enero 2019, Puerto Varas

La evaluación sensorial de los alimentos es una disciplina integrada que permite establecer la calidad de los productos sobre la base de sus atributos. El análisis sensorial se refiere a la medición y cuantificación de las características de los productos alimenticios evaluables por los sentidos humanos. Los jueces o panelistas son la herramienta utilizada en la evaluación de la calidad sensorial de los alimentos y es aquí donde reside la importancia de contar con panelistas debidamente entrenados y capaces de elaborar, perfeccionar y utilizar procedimientos de evaluación sensorial.

El entrenamiento en una serie de metodologías e instrumentos sensoriales en los cuales se desarrolla la memoria sensorial y poder de discriminación, que son requisitos y capacidades necesarios para conformar un panel de jueces expertos.

Curso teórico-practico

INTERPRETACION DE LA NORMA 17.025 PARA LABORATORIOS

06 y 07 febrero 2019, Puerto Varas

La norma ISO 17025:2017 contiene todos los requisitos que los laboratorios de ensayo y calibración tienen que cumplir si desean demostrar que disponen de un sistema de gestión de la calidad, que son técnicamente competentes y que son capaces de producir resultados técnicamente válidos. Por ello los laboratorios, como cualquier otra empresa, han sentido la necesidad de implantar un sistema de calidad que asegure la fiabilidad de sus resultados.

Los interesados en estos cursos o en el programa 2018 pueden obtener información en el correo info@fqj.cl, al teléfono 65-223 0899 o al

 **9 4071 8461**