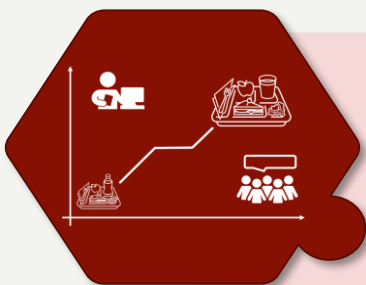




Talleres presenciales

Sobre los servicios
de alimentación institucional



Programa general Evaluación sensorial para un mejor producto

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá
Guatemala, 21 de junio de 2018



Programa general

Taller “Evaluación sensorial para un mejor producto”

I. INTRODUCCIÓN

El Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- tiene a disposición el Programa de Especialización en Gerencia y Dietética Institucional, que se desarrolla en modalidad 100% virtual a través del [Aula virtual del INCAP](#). El programa aborda la temática relacionada con el funcionamiento, la organización y estructura del servicio de alimentación institucional (SAI). Incluyendo el diseño, equipamiento y la gestión de la calidad, así como dirección y gerencia estratégica de los SAI. Con este programa se busca acreditar la práctica de los profesionales que se desempeñan en los SAI.

En el contexto del programa de especialización se ha evidenciado la necesidad de integrar el conocimiento y la práctica en esta temática, por lo que se ha propuesto una serie de talleres presenciales. Entre ellos, uno donde se dé a conocer los métodos disponibles para medir la aceptabilidad de los menús servidos y las preferencias de los consumidores o comensales. A través de la evaluación sensorial se logra identificar y definir los atributos de las preparaciones, por medio de descriptores usados por los comensales. Los resultados obtenidos en los estudios de preferencia y aceptabilidad, sirven para definir cambios y adaptaciones, no solo en las preparaciones, sino también en los menús completos, características del servicio y de higiene y limpieza.

El propósito principal del taller, es que los participantes trabajen en la mejora continua de los menús, para implementar menús equilibrados y apetitosos, que promuevan hábitos alimentarios saludables. El taller presencial incluye conferencias magistrales, actividades prácticas, uso de una herramienta computarizada e intercambio de experiencias.

Este taller ha sido diseñado para los profesionales que se desempeñan como administradores de SA institucionales y comerciales, que se encuentran en universidades, colegios, asilos, hospitales, cárceles, bases militares comedores industriales, entre otros. que necesitan optimizar las operaciones del SA.

El taller “Evaluación sensorial para un mejor producto” será un espacio para actualizarse en la aplicación de metodologías y el análisis e interpretación de los resultados obtenidos en las evaluaciones de preferencia y aceptabilidad en los SA. Este evento, se llevará a cabo el día 21 de junio, en la Sede del INCAP, ciudad de Guatemala.

II. COMPETENCIA A ALCANZAR

Al finalizar el taller los participantes serán capaces de aplicar los métodos dirigidos al consumidor de evaluación de la preferencia y aceptabilidad para controlar y mejorar la calidad sensorial de los menús servidos.

III. DESCRIPCIÓN

Taller “Evaluación de la aceptabilidad y preferencias en servicios de alimentación” es un evento de capacitación presencial en el que brindará información actualizada, actividades prácticas y aplicación de una herramienta computarizada para la evaluación de la preferencia y aceptabilidad, recolección de datos, análisis e interpretación de resultados y definición de cambios y adaptaciones que se deben realizar.

IV. METODOLOGÍA

El taller se llevará a cabo en modalidad presencial con la participación y acompañamiento de expertos en la temática. Las actividades que se desarrollarán durante el taller son las siguientes:

- Conferencias magistrales sobre temas los temas relacionados con la evaluación de la preferencia y aceptabilidad en los SA.
- Análisis de videos.
- Aplicación de herramienta computarizada para el cálculo de costos
- Espacios para la discusión e intercambio de experiencias

Los materiales y herramienta computarizada serán entregados a los participantes en formato digital, el día del taller.

V. CONTENIDO TEMÁTICO

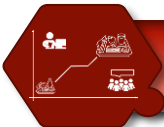
Las actividades del taller están distribuidas en 8 horas, durante un día, conforme los siguientes contenidos y AGENDA:

Tema	Subtema
Aplicación de los sentidos en la evaluación de la calidad sensorial del menú	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos de percepción y estímulo • Pruebas dirigidas al consumidor <ul style="list-style-type: none"> - Características - Tipos de pruebas
Métodos para medir las preferencias de los consumidores	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo de la prueba • Tabulación y análisis de resultados • Estudio de casos
Estudio de casos de preferencia y aceptabilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Actividad práctica

Métodos de evaluación de la aceptabilidad en los SAI	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación de la aceptabilidad de un producto o una preparación Medición de los sobrantes dejados en el plato <ul style="list-style-type: none"> Pesaje directo Estimación visual Estimación por memoria Evaluación de la aceptabilidad del servicio y otros factores relativos al ambiente
Demostración de los métodos de evaluación de la aceptabilidad en los SAI	<ul style="list-style-type: none"> Evaluación de la aceptabilidad de un producto o una preparación Medición de los sobrantes dejados en el plato <ul style="list-style-type: none"> Pesaje directo Estimación visual Estimación por memoria
Uso de dispositivos móviles inteligentes en la recolección de datos	<ul style="list-style-type: none"> Recolectar los datos de forma fácil y rápida Usar app para hacer la recolección de datos y generar gráficas
Aplicación de la herramienta computarizada	<ul style="list-style-type: none"> Usar Excel para hacer el análisis de los datos de preferencia y aceptabilidad <ul style="list-style-type: none"> Prueba binomial de una cola y de dos colas ANOVA para aceptabilidad Comparaciones múltiples para aceptabilidad

VI. AGENDA

Fecha: 21 de junio de 2018, de 08:00 a 17:00 horas			
Hora		Actividad	Responsable
8:00	8:15	Registro de participantes	Coordinación académica
8:15	8:30	Bienvenida a los participantes, descripción de la metodología y alcances del taller	
8:30	9:15	Aplicación de los sentidos en la evaluación de la calidad sensorial del menú	Lcda. Karla Toca
9:15	10:00	Métodos para medir las preferencias de los consumidores	Lcda. Lucía Castellanos
10:00	10:15	Receso	
10:15	11:00	Estudio de casos de preferencia y aceptabilidad	Lcda. Lucía Castellanos / Lcda. Karla Toca
11:00	11:45	Demostración de los métodos de evaluación de la aceptabilidad en los SAI	Lcda. Lucía Castellanos
11:45	12:30	Uso de dispositivos móviles inteligentes en la recolección de datos y diseño de gráficas	Lcda. Karla Toca
12:30	14:00	Almuerzo	



Fecha: 21 de junio de 2018, de 08:00 a 17:00 horas			
Hora		Actividad	Responsable
14:00	15:30	Aplicación de la herramienta computarizada	Lcda. Lucía Castellanos / Lcda. Karla Toca
15:45	16:30	Práctica	Lcda. Lucía Castellanos / Lcda. Karla Toca

VII. CERTIFICACIÓN

Las personas que participen en todas las actividades del taller recibirán un diploma de participación, el cual es emitido por INCAP.

VIII. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Requisitos del participante

1. Nutricionista graduado o estudiante de los últimos años de la carrera, que buscan actualizarse en temas relacionados con la dietética institucional.
2. De preferencia que trabaje actualmente en servicios de alimentación.
3. Conocimiento básico del sistema operativo de su computadora (Windows 7 o el sistema OS 9 para MAC).
4. Conocimientos básicos de software y otras utilidades como: Programas de computación que manejan hojas de cálculo.

Requisitos tecnológicos

Los interesados en participar deben considerar contar con computadora para realizar las actividades prácticas del taller.

Recursos complementarios

Los profesionales que participarán en el taller, pueden traer los siguientes insumos, estos no son un requisito obligatorio. Pero pueden utilizarlos, si ya cuentan con ellos en el SAI y desea trabajar con los mismos.

- Formulario para realizar la evaluación sensorial de las recetas

I. COORDINACIÓN Y FACILITACIÓN DEL TALLER

Norma Alfaro

Licenciada en Nutrición egresada de INCAP/Universidad de San Carlos de Guatemala, con una maestría en nutrición y alimentación con énfasis en sistemas alimentarios. Experiencia en diferentes espacios, como Jefe del Departamento de Dietética del Centro Médico Militar; docente y directora de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad del Valle de Guatemala. Actualmente es coordinadora general de la Unidad Técnica de Formación y Desarrollo de Recursos Humanos en SAN del INCAP, en donde ha dirigido procesos regionales de formación y capacitación en los niveles de maestría y técnico y local, desarrolla la gestión del Portal Educativo y procesos de e-learning en diferentes modalidades y la producción de material científico técnico y educativo.

Lucía Castellanos

Licenciada en Nutrición con maestría en Administración Educativa de la Universidad del Valle de Guatemala, actualmente Doctorado en Nutrición en estudio, Universidad Internacional Iberoamericana de México. Durante 20 años trabajó en la Escuela de Nutrición de la Universidad del Valle de Guatemala, en docencia y por 15 años fue Directora de la carrera de Nutrición en esta casa de estudios.

Realizó un curso tutorial de Evaluación Sensorial de Alimentos en el INCAP en el año 2003, donde desarrolló el Proyecto: Formulación de un panel sensorial entrenado para el INCAP/OMS. Fue profesora del curso de Análisis Sensorial de Alimentos para la carrera de Nutrición e Ingeniería de Ciencias de los Alimentos de la UVG por 13 años. Diseñó e implementó el Laboratorio de Evaluación Sensorial en la misma Universidad.

Karla Toca

Licenciada en Nutrición egresada de la Universidad del Valle de Guatemala. Cuenta con experiencia en el área de nutrición clínica, comunitaria y en servicios de alimentación. Realizó prácticas profesionales en el servicio de alimentación del Hotel Westin Camino Real y de AVON. Se formó como panel entrenado en el curso de Análisis Sensorial de Alimentos. Fue auxiliar de más de diez asignaturas en la Universidad del Valle de Guatemala, dentro de los cuales destacan los siguientes: Dietética y Análisis Sensorial de Alimentos.

Inició como funcionaria del INCAP desde el año 2013 en el Centro de Investigación del INCAP para la Prevención de Enfermedades Crónicas (CIIPEC). Actualmente labora en la Unidad Técnica de Formación y Desarrollo de Recursos Humanos en SAN del INCAP en donde participa en procesos como elaboración y revisión de documentos técnicos, así como planificación, coordinación y ejecución de cursos virtuales.