

CURSO EN LÍNEA



“Evaluación Sensorial de productos de cuidado personal”

Octubre 28 y 29,
16:00-20:00 h

Curso en línea

Impartido por:
QFB Dulce Ma. Gómez Andrade



Objetivo

Introducir a los participantes en las diferentes metodologías de evaluación sensorial por jueces expertos y afectivos de productos de cuidado personal, con énfasis en piel.

Descripción del Curso

Se dará un panorama general para la evaluación sensorial de productos para el cuidado de la piel por parte de jueces entrenados y afectivos. Se empieza con una breve introducción en la ciencia sensorial, las pruebas más comúnmente utilizadas, jueces y su entrenamiento en metodologías específicas para evaluación de productos de cuidado de la piel como jabones en barra, líquidos, cremas corporales, desodorantes.

Dirigido a

Profesionales, fabricantes y maquilladores involucrados en el desarrollo y manufactura de cosméticos.

TEMARIO

1. Evaluación Sensorial. Definición, Historia, Aplicaciones
2. Pruebas analíticas
 - Pruebas Discriminativas: Comparación por pares, Triangular, Duo Trio, Tetrada
 - Pruebas Descriptivas: QDA, Spectrum
3. Reclutamiento, selección y entrenamiento de jueces entrenados
4. Evaluación de productos de cuidado personal por jueces entrenados
 - Jabones
 - Barra
 - Líquidos
 - Cremas para la piel
 - Corporales
 - Faciales
 - Desodorantes
5. Pruebas afectivas
 - Diferentes metodologías de evaluación
 - Entrevistas 1 a 1
 - Grupos Focales
 - Pruebas de locación central
 - Pruebas de uso en casa



**Sociedad de Químicos Cosmetólogos
de México, A.C.**

QFB Dulce Ma. Gómez Andrade

QFB, Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, UNAM

Más de 20 años de experiencia en academia y en compañías multinacionales FMCG en México, en el área de Investigación y Desarrollo. Experiencia y conocimiento de los consumidores, categorías, cultura y evaluación sensorial.

Desarrollo e implementación de múltiples metodologías para medir el desempeño de productos: Jabones, cremas, desodorantes, productos para el cuidado del cabello y del hogar, así como alimentos, bebidas. Formadora de más de 25 generaciones de Químicos de Alimentos en la materia de Evaluación Sensorial. Enfocada en conectar a los productos con los consumidores para deleitarlos y crear una conexión duradera con las marcas. Desarrolladora de talento, trabajo en equipos multifuncionales, liderazgo, toma de decisiones, innovación, seguimiento y conclusión de proyectos, adaptable al cambio y sin temor a los retos. Inteligencia emocional y empatía.

Carrera corporativa dentro de organizaciones como: Colgate Palmolive, restaurante El Chisme, Productos de Maíz (ahora Unilever), Acuapac y actualmente profesora de asignatura en la FQ UNAM, además de consultora de PepsiCo y diversas empresas mexicanas para entrar con las marcas libres a tiendas como Walmart, 3B.

La misión personal y profesional de Dulce es impulsar y explotar el uso de los sentidos como herramientas de medición para dar una descripción integral de productos/servicios que deleiten a los consumidores, impulsar a las personas empoderándolas para el máximo uso de los sentidos. Concientizar a todos del cuidado del planeta y la ecología.

CUOTAS

(Incluyen IVA)

Profesionista Socio: \$ 2,450

Profesionista no Socio: \$ 3,270

Profesor Socio: \$ 1,080

Profesor no Socio: \$ 1,620

Estudiante Socio: \$ 490

Estudiante no Socio: \$ 650

NOTA: Los costos ya incluyen IVA

Para avalar los costos de los profesores y los estudiantes deberán acreditarlo de la siguiente manera:

1. Los profesores deberán enviar credencial vigente de la institución académica donde imparten cátedra así como enviar el recibo del último pago.
2. Los estudiantes deberán enviar credencial vigente de la institución académica, únicamente avala a los de nivel licenciatura e ingeniería.

+ INFORMES

administracion@sqcm.org.mx

asistenteadministracion@sqcm.org.mx

Teléfonos:

+ 55 56 88 29 11 y 55 5888 3088

<http://sqcm.org.mx/cursos.html>