

CONSULTAS  
953620444 



**CACP PERÚ**  
ASESORÍA Y CAPACITACIÓN

»» CURSO


 **20**  
HRS.

EVALUACIÓN SENSORIAL DEL

# PESCADO FRESCO

Modalidad:  
**E-LEARNING** 

 FECHA  
**04** de febrero

 HORARIOS  
**Domingos** | 9:00 a.m - 1:00 p.m

[www.cacperu.com](http://www.cacperu.com)

RUC: 20600673310 |

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.



## » PRESENTACIÓN

Generalmente el término "calidad" se refiere a la apariencia estética y fresca, o al grado de deterioro que ha sufrido el pescado. También puede involucrar aspectos de seguridad como: ausencia de bacteria peligrosas, parásitos o compuestos químicos. Es importante recordar que "calidad" implica algo diferente para cada persona y es un término que debe ser definido en asociación con un único tipo de producto. Por ejemplo, generalmente se piensa que la mejor calidad se encuentra en el pescado que se consume dentro de las primeras horas post mortem. Sin embargo, el pescado muy fresco que se encuentra en rigor mortis es difícil de filetear y desollar, y generalmente no resulta apropiado para ahumar. Así, para el procesador, el pescado de tiempo ligeramente mayor que ha pasado a través del proceso de rigor es más deseable.








## » DIRIGIDO A

Biólogo, Biólogos pesqueros, estudiantes, bachilleres.



## » CERTIFICA

Los participantes que cumplan satisfactoriamente con los requisitos Académicos y Administrativos del programa recibirán la certificación en: **"EVALUACION SENSORIAL DEL PESCADO FRESCO"**, expedido por la Corporación de Asesoramiento y Capacitación Profesional CACP PERÚ S.R.L.

-  **INICIO DEL EVENTO**  
04 DE FEBRERO DEL 2024
-  **MODALIDADES**  
**E-LEARNING (clases grabadas)** 
-  **CERTIFICACIÓN**  
20 HORAS ACADÉMICAS
-  **DURACIÓN**  
01 SESION





## » MODALIDAD

### E-LEARNING

- La plataforma de e-learning, campus virtual o Learning Management System (LMS) es un espacio virtual de aprendizaje orientado a facilitar la experiencia de capacitación a distancia, tanto para empresas como para instituciones educativas.
- Estas plataformas tienen una serie de herramientas en común así como otras que los diferencian, es por ello que e-ABC Learning intenta brindar la mejor solución adaptándose a las necesidades propias de cada cliente.

## » VENTAJAS DEL CAMPUS VIRTUAL - CACP PERÚ



#### INTRANET

Donde podrá visualizar las ponencias en calidad FULL HD, cronogramas de clases, próximos eventos, calificaciones obtenidas y más.



#### VIDEOCONFERENCIAS

Interacción en tiempo real entre el alumno y el ponente.



#### ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

A través de nuestro campus virtual CACP PERÚ con acceso las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los 365 días del año.



#### FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

De acuerdo con su disponibilidad de tiempo.



La clase quedará grabada para uso posterior del alumno



Contarás con material de apoyo y elementos adicionales

[www.cacperu.com/intranet/](http://www.cacperu.com/intranet/)



## TEMARIO



04 de Febrero del 2024

### **TEMA 01 : INDICADORES FÍSICOS - ORGANOLÉPTICOS PARA PRODUCTOS FRESCOS**

#### **- SANIPES**

- Temperatura.
- Exámenes Físico Organolépticos.
- Frecuencia de control, plan de muestreo, metodología de análisis, estándares de certificación.
- Criterios fisico-organolépticos de los pescados grasos de acuerdo a la categoría de frescura.

### **TEMA 02: MÉTODOS SENSORIALES**

- Proceso sensorial
- Métodos del análisis sensorial
- Evaluación de la calidad en el pescado fresco
- Método del Índice de la Calidad. Esquema para la evaluación de la calidad empleado para identificar el índice de calidad mediante deméritos.
- Escala estructurada. Evaluación de pescado cocido.
- Evaluación de la calidad de los productos pesqueros.
  - Prueba triangular. Ejemplo de una hoja de puntuación: Prueba triangular.
  - Calificación (ordenación).
  - Perfil.
  - Estadísticas.
  - Formación de asesores.
  - Instalaciones.
  - Cocción y presentación de las muestras.
- Taller: Evaluación de características Organolépticos Para pescados de acuerdo a la categoría de frescura.

INVERSIÓN:

COSTO

S/ 50.00

MEDIO DE PAGO:

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

**310-2283477035**

Titular de la Cuenta:

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y  
CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L**

**\*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar  
S/. 7.50 por cada Transacción**

**Interbank**

N° CUENTA CORRIENTE EN SOLES:

**6203001670984**

Titular de la Cuenta:

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y  
CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L**

**\*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar  
S/. 5.00 por comisión de interplaza**

**BBVA**

N° cuenta corriente en soles

**001102720200349806**

A nombre de:

**CORPORACIÓN DE ASESORAMIENTO Y  
CAPACITACIÓN PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L**

**\*En caso de realizar pago mediante el banco adicionar S/. 7.50 por cada Transacción**

**PAGOS INTERNACIONALES A TRAVÉS DE:**



**MoneyGram**  
money transfer

A nombre **de: MIJAIL ANDRE NUÑEZ GOMEZ**  
DNI: **44348728**

ENVÍO A NIVEL NACIONAL

**WESTERN  
UNION WU**

**PAGOS CON YAPE:**



A nombre de:

**MIJAIL ANDRE NUNEZ GOMEZ**

A través de:

**OLVA COURIER**  
El courier más grande del Perú

**Serpost**  
El Correo del Perú



# CACP PERÚ

## ASESORÍA Y CAPACITACIÓN



CACP PERÚ



CACPPERU.SRL



CACPPerú



CACP-PERU

## INFORMES E INSCRIPCIONES

### SEDE NUEVO CHIMBOTE



953 620 444 - 918 343 626 - 932 323 968



Urb. Garatea Mz. 3 Lte. 10 - Av. Universitaria  
(A 1/2 cuadra de la IEP Pestalozzi) - Nuevo Chimbote



043-604932



info@cacperu.com



www.cacperu.com

RUC: 20600673310

CORPORACION DE ASESORAMIENTO Y CAPACITACION PROFESIONAL C.A.C.P. S.R.L.