IMSP Syllabus 2027

International Meat Sensory Program

Este syllabus describe el itinerario de aprendizaje, las competencias previstas, los 24 módulos principales y los requisitos de finalización del International Meat Sensory Program, una formación continua compatible con la actividad profesional. Aprenderá a percibir de forma estructurada la calidad de la carne, describirla con precisión y evaluarla con criterio técnico a partir de datos documentados.

Datos del programa	Programa principal 2027
Certificación	International Meat Sensory Professional | IMSP
Carga formativa	216 horas | 24 módulos principales | 16 días presenciales
Período formativo	Marzo a noviembre de 2027 | ocho meses de formación | pausa en agosto
Entidad organizadora y dirección del curso	M.E.A.T. GmbH | Ronny Paulusch
Centros de formación	Alemania: Grillwerk 63 by Fleischerei Seifert, Eppendorf Austria: Fleischhof Raabtal - Fleischkompetenzzentrum Vulkanland, Kirchberg an der Raab
Participación	Formación continua profesional con inscripción empresarial a través del empleador o de la propia empresa

Resultados de aprendizaje

Al finalizar con éxito el programa, podrá:

- Percibir y describir de forma estructurada la terneza, la jugosidad, el sabor, la textura y otros atributos.
- Distinguir metodológicamente la evaluación de calidad del análisis descriptivo y combinarlos de manera adecuada.
- Utilizar referencias y muestras repetidas para calibrar su propio criterio de evaluación.
- Incorporar el corte, el músculo, la edad, la raza, la temperatura y la maduración a la evaluación del producto.
- Documentar y analizar los resultados en Sensory-ID y señalar los límites de sus conclusiones.
- Comunicar de manera fundamentada los conocimientos sensoriales en el asesoramiento, el diálogo técnico y la transmisión de conocimientos.

Estructura y entorno de aprendizaje

La formación presencial, el aprendizaje digital y las degustaciones autónomas forman un itinerario de aprendizaje común. Los 24 módulos principales se agrupan en seis áreas técnicas. La repetición, la comparación y la aplicación conectan estas áreas a lo largo de varios bloques de formación.

Modalidad	Carga	Función en el aprendizaje
Formación presencial	120 horas	16 días en ocho bloques: 40 horas de fundamentos y 80 horas de práctica guiada
Aprendizaje digital	64 horas	Ocho horas por mes de formación para preparación, profundización, reflexión y actividades
Tastingkiosk	32 horas	Una sesión autónoma por mes de formación, con cuatro horas de degustación y documentación
Total	216 horas	Programa principal obligatorio; los módulos opcionales por país se ofrecen por separado

Aprender con Sensory-ID

Durante la duración efectiva del curso, dispondrá de un acceso personal a Sensory-ID y de un Training Device proporcionado por el programa. Los contenidos, los datos de degustación, la calibración, las actividades en video y las devoluciones se reúnen en el mismo entorno de aprendizaje.

CUT Atlas, Breed Atlas, AGE-TO-CUT™, DKA Coreflex® y Kaizen Aging™ ayudan a contextualizar técnicamente los productos. Scored Tastings, el análisis de descriptores y la superposición de perfiles del grupo permiten analizar los resultados. El Sensory Passport documenta la evolución personal.

Evaluación independiente y devolución grupal

En una degustación, primero emite su propia evaluación. Solo después compara los resultados con las referencias y con el grupo. La revisión entre pares (Peer Review), Think-Pair-Share y las presentaciones técnicas de carne en video complementan la formación con devolución técnica y reflexión.

Los ejercicios de las descripciones de los módulos concretan los objetivos de aprendizaje. La selección y el orden de las muestras, así como el desarrollo de las actividades, se explican en los bloques de formación. La documentación permite acompañar el aprendizaje y preparar las evaluaciones finales.

Fundamento didáctico

El currículo se ha diseñado conforme al CONEXXUS® Didaktik Framework desarrollado por Ronny Paulusch. Las competencias previstas, las actividades prácticas y las evidencias de aprendizaje se alinean entre sí. Los aportes de su formación «Higher Education Teaching Certificate» en el Derek Bok Center for Teaching and Learning de Harvard University se han incorporado al concepto propio del curso IMSP. La entidad organizadora y emisora del certificado final es M.E.A.T. GmbH.

Calendario presencial 2027

Ocho bloques de dos días en el centro elegido. El programa hace una pausa en agosto. Las fechas varían según el centro.

Block	Alemania	Austria
1	22.–23.03.	16.–17.03.
2	19.–20.04.	26.–27.04.
3	03.–04.05.	24.–25.05.
4	07.–08.06.	14.–15.06.
5	05.–06.07.	08.–09.07.
6	13.–14.09.*	06.–07.09.
7	04.–05.10.*	11.–12.10.
8	22.–23.11.*	15.–16.11.

Grillwerk 63 by Fleischerei Seifert · Eppendorf
Fleischhof Raabtal · Kirchberg an der Raab

* Las fechas alemanas de otoño son provisionales y se confirmarán expresamente. Los ocho bloques de Austria están confirmados. Alemania: lunes y martes. Austria: martes y miércoles en marzo, jueves y viernes en julio; los demás bloques, lunes y martes.

Aprendizaje entre los bloques

Preparar los contenidos digitales antes de cada bloque presencial. En el centro se realizan catas y se recibe feedback. Cada mes de formación incluye además ocho horas de aprendizaje digital y cuatro horas de Tasting Kiosk autónomo. Los resultados, las condiciones de las muestras y las reflexiones se documentan en Sensory-ID y se retoman en el siguiente bloque.

Formatos de entrenamiento recurrentes

Las muestras duplicadas a ciegas, los experimentos sobre el orden de cata, las comparaciones de posiciones de ribeye o striploin y las pruebas de temperatura, aromas de tostado y maduración se repiten durante el programa y conectan sus seis áreas principales.

Evaluación del aprendizaje y certificación

Admisión a la evaluación final

Para acceder a la evaluación final, es necesario acreditar la asistencia a un mínimo del 70 % de las horas presenciales. Esto equivale, al menos, a 84 de las 120 horas. Además, deben realizarse y acreditarse las actividades de aprendizaje digital y las degustaciones autónomas de Tastingkiosk.

Las ausencias deben comunicarse lo antes posible. Las actividades de recuperación necesarias se acordarán conforme a las condiciones de participación. Las instrucciones de seguridad y las normas de higiene forman parte de una ejecución profesional de las prácticas.

Los tres componentes de la evaluación

Componente	Formato y contenido	Mínimo para aprobar
Examen técnico escrito	90 minutos sobre fundamentos, metodología y aplicación	Al menos el 70 % de los puntos posibles
Evaluación práctica, incluida la calibración	Evaluación visual de la carne y del marmoleado, degustación a ciegas, escalas y descriptores, muestras repetidas codificadas y fundamentación técnica	Al menos el 70 % de los puntos posibles
Trabajo técnico de análisis sensorial	8-10 páginas con datos documentados en Sensory-ID y un análisis técnico fundamentado y comprensible	Al menos el 70 % de los puntos posibles

Cada componente debe aprobarse por separado. Un resultado superior en otro componente no compensa un componente desaprobado.

Los criterios de evaluación, la distribución de puntos, los plazos de entrega, los recursos permitidos y las posibilidades de repetir las evaluaciones se comunicarán con antelación suficiente al inicio del programa en un formato que pueda guardarse. Los mínimos acordados de asistencia y aprobación se aplican conforme a las condiciones de participación.

Trabajo técnico y documentación continua

El trabajo técnico vincula una pregunta de análisis sensorial con datos documentados. Las muestras y las condiciones se describen de forma comprensible, los resultados se analizan con criterio técnico y se reflexiona sobre los posibles límites de las conclusiones. Los protocolos de degustación, la evolución de la calibración y las devoluciones del curso apoyan este trabajo.

Cualificación y certificado

Tras cumplir los componentes obligatorios del programa y aprobar la evaluación final, recibirá el certificado International Meat Sensory Professional y las insignias previstas para las personas egresadas.

Las personas egresadas podrán añadir «IMSP» después de su nombre.

Área principal 1: fundamentos sensoriales y formación del criterio

Sensory Foundations & Judgement

Desarrolla un criterio inicial propio y aprende a conducir degustaciones cuyos resultados puedan interpretarse con rigor técnico.

01 Fundamentos de Sensory-ID

Sensory-ID Foundations

- Distinguir entre preferencia personal, evaluación de calidad y análisis descriptivo.
- Explicar su evaluación inicial a partir de un marco de referencia documentado.

Ejercicio y documentación Realizar una degustación inicial y documentar las evaluaciones y los descriptores en Sensory-ID. Explicar en un diálogo técnico qué conclusiones permiten los datos y dónde persiste la incertidumbre.

02 Evaluación a ciegas, mixta y abierta

Blind · Mixed · Open Assessment

- Distinguir las evaluaciones a ciegas, mixtas y abiertas según la información disponible.
- Elegir un diseño experimental adecuado a la pregunta de análisis y reflexionar sobre la influencia de las expectativas.

Ejercicio y documentación Evaluar muestras comparables con distintos niveles de información sobre el producto. Registrar qué información estaba disponible y analizar los cambios en su propia evaluación.

03 Orden de presentación y contexto

Sequence & Context Effects

- Identificar posibles efectos de anclaje e influencias del orden de presentación de las muestras.
- Analizar de forma comprensible las diferencias de evaluación entre grupos que comienzan con muestras distintas.

Ejercicio y documentación Hacer que dos grupos comiencen con muestras diferentes y evalúen después las mismas muestras de comparación. Contrastar las puntuaciones, los descriptores y los resultados de ambos grupos.

04 Definir las condiciones de las muestras

Sample Conditions

- Registrar el estado del producto, los aromas de dorado y la sal como condiciones del protocolo.
- Establecer condiciones comparables para las muestras y considerar las desviaciones al interpretar los resultados.

Ejercicio y documentación Elaborar un protocolo de muestras con códigos, estado del producto, preparación y condiciones de degustación. Las muestras crudas se destinan a la evaluación visual; la degustación se realiza conforme al manejo técnico e higiénico previsto para las muestras.

Área principal 2: descriptores y lenguaje sensorial

Descriptor Analysis & Sensory Language

Traduce la percepción a un lenguaje técnico común y combina la evaluación de calidad con una descripción diferenciada.

05 Entrenar el uso de descriptores

Descriptor Training

- Describir de forma diferenciada el aroma, el sabor, la textura, la sensación en boca y la percepción de la grasa.
- Describir con términos adecuados la intensidad cárnica, las notas de dorado y maduración y los posibles aromas anómalos.

Ejercicio y documentación Realizar degustaciones guiadas de referencias y productos. Elaborar un perfil personal de descriptores y precisar con el grupo los términos poco claros.

06 Medir intensidades con escalas

Intensity Scaling

- Situar los descriptores en escalas continuas de intensidad.
- Comparar sus propios valores de intensidad con las referencias y los perfiles del grupo.

Ejercicio y documentación Evaluar atributos perceptivos definidos utilizando una misma lógica de escala. Observar los perfiles en la superposición grupal y explicar las distintas interpretaciones de las escalas.

07 Evaluar la calidad y describir analíticamente

Scored Tasting + Descriptor Analysis

- Aplicar el sistema de 100 puntos y el análisis de descriptores según la finalidad de cada uno.
- Fundamentar distintos juicios de calidad mediante descriptores adecuados.

Ejercicio y documentación Documentar la degustación puntuada (Scored Tasting) y el análisis de descriptores de las mismas muestras. Explicar en el informe de resultados qué percepciones contribuyeron a las puntuaciones asignadas.

08 Evaluar visualmente la carne

Visual Assessment

- Describir el marmoleado, el color de la carne y de la grasa, la distribución de la grasa y la estructura visible.
- Distinguir en el protocolo las observaciones visuales de las conclusiones basadas en la degustación.

Ejercicio y documentación Realizar una presentación técnica de la carne basada en su evaluación visual y añadir después los datos sensoriales. Describir qué expectativas se confirmaron y cuáles quedaron abiertas.

Área principal 3: calibración y reproducibilidad

Calibration & Reproducibility

Comprueba la estabilidad de su criterio de evaluación. Las desviaciones se analizan mediante referencias, valores del grupo y muestras repetidas.

09 Calibrar con referencias

Reference Calibration

- Relacionar con una escala común los rangos de referencia definidos como bajo, medio y alto.
- Explicar de forma comprensible las desviaciones entre su evaluación y la referencia.

Ejercicio y documentación Evaluar muestras de referencia, ajustar su criterio personal y elaborar un protocolo de calibración con desviaciones fundamentadas.

10 Comparar los perfiles del grupo

Group Overlay

- Distinguir sus propios valores, la media grupal, la mediana y los valores de referencia en la superposición de perfiles.
- Describir la dispersión y considerarla al interpretar los resultados del grupo.

Ejercicio y documentación Analizar un perfil común de intensidad. Situar sus propios valores y discutir varias explicaciones técnicamente posibles para las diferencias.

11 Evaluar muestras duplicadas codificadas

Duplicate Sample Testing

- Explicar la función de las muestras duplicadas ocultas para comprobar la repetibilidad.
- Analizar las diferencias entre dos evaluaciones propias de una misma muestra.

Ejercicio y documentación Evaluar la misma muestra con códigos diferentes. Una vez revelados los códigos, comparar las puntuaciones y los descriptores y reflexionar sobre su propia incertidumbre.

12 Documentar la calibración a lo largo del tiempo

Longitudinal Calibration

- Comparar los datos de calibración de varios bloques de formación.
- Describir con datos la evolución y las fluctuaciones que persisten en su propio criterio.

Ejercicio y documentación Reunir las degustaciones comparativas recurrentes en el Sensory Passport personal. Contrastar la evolución con los resultados iniciales y definir los próximos objetivos de entrenamiento.

Área principal 4: estructura de la carne y factores biológicos

Meat Structure & Biological Factors

Relaciona la anatomía y el origen biológico con las observaciones sensoriales. Las conclusiones sobre un factor se examinan en el contexto de las demás condiciones del producto.

13 Cortes y características sensoriales del músculo

CUT Atlas & Muscle Sensory

- Describir la función muscular, la estructura de las fibras, el tejido conectivo y la distribución de la grasa de cortes seleccionados.
- Relacionar los atributos sensoriales observados con las características anatómicas.

Ejercicio y documentación Comparar cortes con ayuda del CUT Atlas, degustarlos de forma estandarizada y contrastar las explicaciones basadas en la estructura con los datos documentados.

14 Comparar posiciones dentro de un mismo corte

Intra-Cut Position Tasting

- Reconocer y describir diferencias sensoriales dentro de un mismo Ribeye o Striploin.
- Documentar una degustación comparativa por posiciones con una preparación controlada.

Ejercicio y documentación Cortar, preparar y evaluar a ciegas, de la misma manera, varios steaks de distintas posiciones de una misma pieza. Tras revelar la información, relacionar los resultados con las posiciones dentro del corte.

15 Evaluar conjuntamente edad y corte

AGE-TO-CUT™

- Considerar la edad del animal, el músculo, la grasa, la maduración y la preparación como factores que interactúan.
- Explicar los límites de una conclusión aislada sobre la edad del animal mediante una comparación de productos.

Ejercicio y documentación Analizar muestras comparativas seleccionadas con AGE-TO-CUT. Registrar las condiciones del producto y contrastar las hipótesis sobre su efecto sensorial con los datos de degustación.

16 Razas en el contexto de producción

Breed Atlas

- Integrar la raza, la alimentación, la edad, el origen y la grasa intramuscular en el perfil del producto.
- Justificar los grupos de comparación de modo que puedan identificarse varios factores de origen.

Ejercicio y documentación Clasificar y comparar productos con ayuda del Breed Atlas. Analizar la contribución de posibles factores sin atribuir las diferencias observadas únicamente a la raza.

Área principal 5: preparación, temperatura y maduración

Processing, Temperature & Aging

Investiga las modificaciones técnicas del producto mediante degustaciones comparativas controladas y las relaciona con el aroma, la textura y la percepción de la grasa.

17 Temperatura y efecto sensorial

Temperature Sensory · DKA Coreflex®

- Distinguir en el protocolo la temperatura interna, la evolución de la temperatura, la cocción residual y la temperatura de degustación.
- Describir comparativamente su efecto sobre la terneza, la jugosidad, la percepción de la grasa y el perfil aromático.

Ejercicio y documentación Evaluar cortes idénticos o metodológicamente comparables con distintos perfiles de temperatura. Utilizar DKA Coreflex y relacionar los datos de temperatura con los resultados sensoriales.

18 Comparar los aromas de dorado

Roasting Aroma Comparison

- Describir comparativamente las percepciones propias de la carne y los aromas de dorado pronunciados.
- Explicar la influencia de distintas reacciones de la superficie sobre los descriptores y la evaluación global.

Ejercicio y documentación Evaluar muestras cocinadas comparables con y sin aromas de dorado pronunciados. Documentar las condiciones de preparación y contrastar los perfiles sensoriales modificados.

19 Investigar la influencia de la sal

Salt Influence

- Registrar la sal como variable definida en una degustación estandarizada.
- Describir las diferencias entre muestras sin sal y muestras con una cantidad de sal definida.

Ejercicio y documentación Evaluar muestras comparativas con un uso de sal registrado. Omitir otras especias en el ensayo estandarizado y documentar los cambios en la percepción y la evaluación.

20 Evaluar sensorialmente la maduración

Kaizen Aging™

- Comparar sensorialmente la maduración en húmedo (Wet Aging), la maduración en seco (Dry Aging) y otros métodos controlados de maduración.
- Describir de forma diferenciada las notas positivas de maduración, la oxidación y las posibles alteraciones no deseadas.

Ejercicio y documentación Comparar muestras de maduración metodológicamente adecuadas con Kaizen Aging. Documentar el aroma, la textura y la percepción de la grasa e incorporar las condiciones del producto y del proceso a la interpretación.

Área principal 6: aplicación profesional y reflexión

Professional Application & Higher Education Methods

Traslada los conocimientos sensoriales al asesoramiento, la enseñanza y el intercambio técnico. La evaluación independiente y la reflexión fundamentada quedan explícitas.

21 Presentación técnica de la carne en video

Video Meat Assessment

- Construir una presentación técnica de la carne a partir de la observación, la descripción sensorial y la contextualización técnica.
- Utilizar las devoluciones de los docentes para lograr un lenguaje más preciso y una argumentación comprensible.

Ejercicio y documentación Crear una presentación técnica estructurada de la carne en video. Analizar la devolución y revisar su exposición a partir de ejemplos concretos.

22 Devolución técnica mediante revisión entre pares

Peer Review

- Revisar técnicamente una actividad adecuada según criterios acordados.
- Dar una devolución fundamentada e incorporar las observaciones recibidas a su propio trabajo.

Ejercicio y documentación Revisar un protocolo o una presentación técnica de la carne de otro participante. Distinguir la observación, la fundamentación y la sugerencia de mejora.

23 Reflexión individual, en parejas y en plenario

Think-Pair-Share

- Documentar un juicio sensorial independiente antes del intercambio.
- Examinar en parejas las distintas interpretaciones y presentar los resultados de forma comprensible en el plenario.

Ejercicio y documentación Evaluar primero una muestra de manera individual, comparar después los resultados en parejas y explicar al grupo los hallazgos seleccionados. Conservar la evaluación individual original.

24 Utilizar la IA con criterio técnico y crítico

AI Literacy & Critical Reflection

- Documentar de forma transparente el uso de apoyo de inteligencia artificial en una actividad técnica.
- Contrastar las afirmaciones de la IA con sus propios datos y presentar las discrepancias de forma fundamentada.

Ejercicio y documentación Comparar una interpretación asistida por IA con su propia degustación. Explicar su uso, los contenidos adoptados y las correcciones técnicas; el juicio sensorial propio sigue siendo la base.

Profundización internacional opcional

La séptima área del currículo amplía el programa principal europeo con experiencias internacionales de referencia. España, Argentina y Japón se ofrecen por separado como viajes de estudio técnico voluntarios. No son un requisito para obtener la certificación IMSP ni están incluidos en las 216 horas del programa principal.

Cada módulo por país contempla 30 horas de formación distribuidas en aproximadamente siete a diez días calendario. Con las tres profundizaciones, la carga formativa total alcanza las 306 horas. Las fechas concretas y los programas detallados se comunicarán después de coordinar con los colaboradores locales.

España: maduración y cultura del ibérico

Distingue la estructura de la grasa, la grasa intramuscular, el aroma y la sensación en boca de los productos ibéricos. Relaciona la evolución de la maduración con el producto inicial, la cultura de producción y la preparación. Las referencias españolas se comparan metodológicamente con productos del programa principal.

El módulo de degustación en Laia Erretegia, en Hondarribia, vincula la maduración y la cultura vasca de la parrilla con la evaluación de la terneza, la jugosidad y el sabor.

Argentina: análisis sensorial de la carne bovina

Contextualiza los cortes locales y los atributos sensoriales de la carne bovina según la producción y la alimentación. Los productos Grass-fed y Grain-fed se analizan en grupos de comparación fundamentados. La degustación a ciegas, las escalas de intensidad y la calibración vinculan la evaluación del producto con las referencias locales.

El módulo de degustación en Elena, del Four Seasons Hotel Buenos Aires, aborda el origen, la maduración y la preparación sobre fuego abierto. Se prevé realizarlo en septiembre u octubre de 2027; las fechas concretas se comunicarán posteriormente.

Japón: análisis sensorial del Wagyu

Describe el marmoleado y la distribución de la grasa y evalúa después su efecto sensorial. La calidad de la grasa, su comportamiento de fusión, la sensación en boca, el umami y la textura se relacionan con la cultura del producto y la preparación.

El colaborador local para la práctica es la Federal Meat Academy, en Tamamura, Gunma. Las degustaciones estructuradas de Wagyu se combinan con el intercambio técnico sobre calidad y procesamiento. Se prevé realizarlas en mayo de 2027; las fechas concretas se comunicarán posteriormente.

Recursos de trabajo y organización

Materiales y herramientas de aprendizaje

Los materiales del curso, los videos, las actividades y los protocolos previstos se proporcionan a través del entorno de aprendizaje Sensory-ID. En particular, se utilizan los siguientes recursos:

Recurso	Aplicación en el curso
CUT Atlas y Breed Atlas	Contextualización anatómica y biológica de las muestras
AGE-TO-CUT, DKA Coreflex y Kaizen Aging	Contexto del producto, gestión de la temperatura y maduración
Scored Tastings y análisis de descriptores	Evaluación de calidad y descripción diferenciada
Referencias y superposición de perfiles del grupo	Comprensión de escalas, calibración e interpretación de la dispersión
Sensory Passport y Video Assessment	Documentación de la evolución y presentación técnica profesional de la carne

Colaboración durante la formación

Las evaluaciones propias se documentan antes de compararlas con el grupo. Las devoluciones se basan en observaciones concretas, datos y argumentos técnicos. El apoyo de IA se hace explícito y se contrasta con los resultados sensoriales propios. Las credenciales personales de acceso y los materiales se utilizan conforme a las condiciones de participación.

Dirección del curso y formadores especializados

Ronny Paulusch es responsable del concepto del curso y de la dirección técnica. Los formadores especializados del equipo docente publicado complementan las distintas áreas temáticas. La planificación concreta de sus intervenciones se comunicará durante el curso.

Documentación publicada del programa

Currículo
https://imsp.pro/curriculum

Programa y calendario presencial
https://imsp.pro/programm

Equipo docente
https://imsp.pro/dozenten

Condiciones generales y de participación
https://imsp.pro/teilnahmebedingungen

Didáctica CONEXXUS
https://web.meat-gmbh.com/conexxus-didaktik

El alcance de las prestaciones, la confirmación de fechas y la participación se rigen por la documentación del programa y las condiciones de participación acordadas al inscribirse. El syllabus describe el itinerario técnico de aprendizaje y complementa esa documentación.

Contacto: contact@imsp.pro | M.E.A.T. GmbH | imsp.pro