

CURSO INTERNACIONAL

ACTUALIZACION EN EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS

Conferencistas Internacionales

Prof. Saverio Mannino

Università degli Studi di Milano, Italia

Prof. Carlos Novoa

Universidad Nacional de Colombia

PRESENTACIÓN

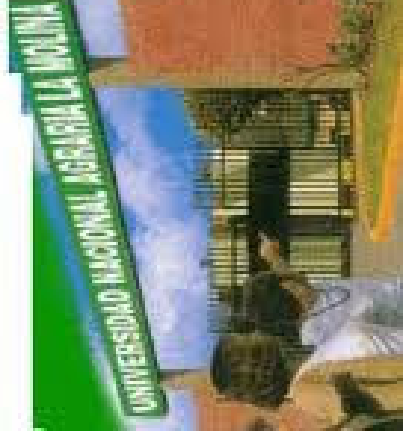
El Programa RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES PÚBLICAS QUE OPERAN EN EL SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, financiado por la Dirección General para la Cooperación al Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia a través del IILA, en su segundo año de actividades tiene contemplada la realización de cursos que consideren las condiciones de calidad de la producción agro-alimentaria y de tecnología de alimentos locales, su evolución y las necesidades propias de cada país respecto a los estándares internacionales. La Región Andina cuenta con gran potencialidad de producción en el campo de los alimentos, lo que hace que sea indispensable, no solo fortalecer sus capacidades y competencias existentes, sino conformar un grupo regional de cooperación, para que a través de la formación y el intercambio, se pueda promover el desarrollo regional en el tema de procesos de conservación y transformación de los productos alimenticios. La experiencia y los avances alcanzados por la Università Degli Studi di Milano serán compartidos con los profesionales de los países andinos.

Objetivo del curso

Dar a conocer a los participantes los conceptos fundamentales y aplicaciones de la evaluación sensorial de alimentos, así como los avances e innovaciones que se han desarrollado en esta área. (nanotecnología, sensores de compuestos volátiles, biosensores, etc).



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
LABORATORIO DE ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS



CURSO INTERNACIONAL

ACTUALIZACIÓN EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS

Lima, Perú, 25 – 29 de abril 2011

RED REGIONAL ANDINA PARA EL FORTALECIMIENTO DE INSTITUCIONES PÚBLICAS QUE OPERAN EN EL SECTOR DE LAS CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Instituto Italo-Latinoamericano

Programa financiado por la Dirección General para la Cooperación al Desarrollo del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia a través del IILA

Programa del Curso

ACTUALIZACIÓN EN EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS

Lunes 25 de abril de 2011

- **8:30 a.m.** Instalación oficial del Curso
- **8:45 a. m. M Sc. Francisco Salas Valerio**
Presentación del Dpto. de ingeniería de Alimentos.
- **9:00 a. m. Dra. Martha Cecilia Quicazán**
Presentación de la Red Regional Andina. Coordinadora
- **9: 15 -10:30 a.m. M Sc. Jenny Valdez**
Condiciones ambientales para las pruebas. Tipos de jueces. Entrenamiento.
- **11:00 – 12:00 m. Dr. Marcial Silva**
Tipos de pruebas. Criterios de aplicación. Procesamiento de datos.
- **2:00 – 3:00 pm Dr. Milber Ureña**
Desarrollo de productos utilizando evaluación sensorial.
- **3:00 – 5:00 pm M Sc. Jenny Valdez**
Ensayos prácticos para el entrenamiento de jueces y aplicaciones.

Martes 26 de abril de 2011

- **8:30 – 10:00 a.m. M Sc Carlos Nuñez**
Determinación de tiempo de vida útil de alimentos. Aplicación de la Metodología de Weibull.
- **10:30 – 12:00 m. M Sc Carlos Novoa**

Evaluación calidad de alimentos mediante análisis sensorial. Atributos.

- **2:00 – 4:00 p.m. M Sc Carlos Novoa**
Caso Práctico: Evaluación de quesos.
- **4:00 – 5:00 p.m.** Visita a la Planta Piloto de productos Lácteos

Miércoles 27 de abril de 2011

8:30 a.m. Dr Saverio Mannino

- Calidad e inocuidad de los alimentos.
- Instrumentos analíticos, estadísticos y de gestión
- Aspectos emergentes y desarrollos recientes en los métodos de valoración sensorial
- Pruebas no destructivas basadas en arreglos de sensores novedosos
- Nanotecnología y control de la calidad de alimentos
- Innovación tecnológica y ventajas competitivas
- Sensores de compuestos volátiles. Nariz electrónica. Huella digital del aroma
- Biosensores. Evaluación basada en nanopartículas. Valoración de azúcares.

Jueves 28 de abril de 2011

8:30 a.m. Dr. Saverio Mannino

- Sensores electroquímicos para la evaluación de la autenticidad de alimentos. Sabor-Lengua
- Análisis de imágenes, relación con la Visión humana.
- Huella digital de apariencia, color y aroma.

- Casos de estudio: calidad del queso (imagen, aroma) ; conservación del pescado (aroma); empaque de café
- Combinación de técnicas. Aplicación en alimentos IV Gama. Caso lechuga; cicorino

Viernes 29 de abril de 2011

Presentación de experiencias de los países integrantes de la Red en Evaluación Sensorial de Alimentos:

- 8:30 a. m. – 9:10 a. m. Experiencia Ecuador
- 9:20 a. m - 10:00 a. m. Experiencia Bolivia
- 10:30 a. m - 11:10 a. m. Experiencia Venezuela
- 11:20 a. m. – 12:00 m. Experiencia Colombia

Evaluación del curso.

Conclusiones de los participantes de la Red

Lugar del evento:

Facultad de Industrias Alimentarias
Universidad Nacional Agraria la Molina
Av. La Molina s/n – La Molina
Lima, Perú
TeleFax: (511) 3495764
fial@lamolina.edu.pe

