

# Parque Científico y Tecnológico Fauba

## Area de Capacitación

### Presenta

## Curso: "NUEVAS TENDENCIAS EN CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS"

Fecha: 25, 26 y 27 de Abril

Carga horaria: 24 hs.

Informes e Inscripción: [CLICK AQUI](#)

### Objetivo general

Otorgar herramientas que permitan a los estudiantes implementar metodologías novedosas de caracterización sensorial

Objetivos particulares:

- Comprender la utilidad de la caracterización sensorial de alimentos
- Conocer las limitaciones de las metodologías clásicas de caracterización sensorial
- Presentar nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos.
- Presentar metodologías rápidas de caracterización sensorial que no requieren de paneles de jueces sensoriales.
- Estudiar en profundidad cinco metodologías que han cobrado particular relevancia en los últimos años: preguntas "marque todo lo que corresponda" (CATA), técnicas de clasificación (sorting), mapeo proyectivo (projective mapping o napping), perfil flash (flash profiling) y preguntas abiertas.
- Otorgar herramientas que permitan a los estudiantes la implementación de las metodologías, su análisis de datos y la interpretación de resultados.

### Dirigido a:

Profesionales, empresarios de la industria, estudiantes de Agronomía, Alimentos y/o carreras afines y todos aquellos interesados en el análisis sensorial, ciencia del consumidor, marketing y/o desarrollo de productos.

### Docentes

Dr. Gastón Ares

Doctorado en Química, Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

*Título:* Aplicación de metodologías sensoriales al desarrollo de alimentos funcionales

Ingeniería de Alimentos

Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay

Docente Titular e Investigador Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay.

Docente en distintas universidades, entre las cuales se destaca la de Valencia, España,

Principales líneas de investigación: Aplicación de técnicas reológicas para predecir la textura de productos semisólidos; Correlaciones entre métodos sensoriales y métodos instrumentales; Desarrollo de Alimentos

Funcionales; Desarrollo y evaluación de metodologías novedosas de estudios con consumidores; Estudio de metodologías para el desarrollo de alimentos; vida útil; Evaluación sensorial; estadística de supervivencia

Numerosas artículos publicados en las principales revistas científica internacionales cuales Scopus y Thomson.

**Dra. Ana Giménez.**

Química Farmacéutica Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Doctorado en Química

Docente Dpto de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Investigador asociado Facultad de Psicología - UDeLaR , Uruguay

Numerosas publicaciones en principales revistas científicas internacionales

### **Temario:**

- **Introducción a la caracterización sensorial**
- **Metodologías clásicas de caracterización sensorial: Análisis Descriptivo Cuantitativo (QDA)**
- **Introducción a las técnicas estadísticas de reducción factorial (PCA, MCA, MFA, GPA)**
- **Nuevas tendencias en caracterización sensorial de alimentos**
- **Caracterización sensorial por atributos basada en preguntas "marque todo lo que corresponda" (CATA)**
- **Métodos holísticos basados en la percepción global de similitudes y diferencias:**
  - **Clasificación ("Sorting")**
  - **Mapeo proyectivo ("Napping®")**
- **Caracterización sensorial con el uso de perfil flash ("Flash Profiling")**
- **Caracterización sensorial basada en preguntas abiertas.**

**Lugar: Facultad de Agronomía – UBA**

**Pabellón de Bioquímica, Planta Alta, Aula 5**

**Informes e Inscripción: [CLICK AQUI](#)**

**de lunes a viernes de 9 a 16hs.**

**Tel: (011) 4524-4067**