

**CURSO DE POSGRADO PARA GRADUADOS 2015**  
**"ACTUALIZACIÓN EN LA EVALUACIÓN INSTRUMENTAL Y SENSORIAL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: TEXTURA Y COLOR"**

Docentes: *Dra. Natalia Sosa; Dra. Virginia Judit Larrosa; Dr. Gastón Ignacio Pancrazio; Lic. Francisco Armando Córscico*

**Propuesta de la Facultad de Bromatología, en el marco de la convocatoria a cursos gratuitos para graduados de la UNER**

**Perfil de los destinatarios y condiciones de ingreso**

Está destinado a docentes, profesionales y técnicos de disciplinas vinculadas al área de alimentos (bromatólogos, químicos, farmacéuticos, ingenieros químicos, ingenieros de alimentos, nutricionistas, etc.) y estudiantes de postgrado interesados en el tópico (doctorandos, maestrandos y alumnos de carreras de especialización afines).

El aspirante a ingresar debe contar con un título universitario correspondiente a una carrera de grado no inferior a 4 años de duración (Ordenanza UNER N°291).

**Modalidad del curso**

Será semi-presencial, en base a la planificación propuesta (Ver cronograma). Las clases teóricas y los seminarios de cálculo podrán

cursarse de manera presencial o a distancia. En este caso, se realizará mediante la plataforma virtual y el canal de YouTube. Los trabajos prácticos de laboratorio serán presenciales y de asistencia obligatoria.

**Fechas y carga horaria**

Será dictado en la Facultad de Bromatología -Pte. Perón 64, Gualeguaychú, Entre Ríos, Argentina- los días viernes 8, 15, 22 y 29 de mayo y 5 de junio de 2015.

**Horario:** de 16 a 21. Se contemplará de manera particular la situación del graduado que trabaja en la industria.

El curso comprende una carga horaria total de 25 horas segmentadas como se muestra en el siguiente **cronograma**:

Fecha	Tema	Modalidad	Horas de clase		
			Teoría	Práctica	Total
8/05/2015	Introducción	Presencial o A Distancia	5		5
15/05/2015	El color en tecnología de alimentos	Presencial o a distancia	3	2	5
22/05/2015	Textura en productos alimenticios	Presencial o a distancia	3	2	5
29/05/2015	Evaluación sensorial e instrumental del color	Presencial		2½	2½
29/05/2015	Evaluación sensorial e instrumental de textura	Presencial		2½	2½
5/06/2015	Perfil sensorial de un producto para control de calidad	Presencial		2	2
5/06/2015	Examen final	Presencial	3		3

**Arancel (total, incluye material)**

Graduados UNER: sin cargo

Graduados no UNER y Docentes: \$ 500

**Cupo limitado**

**Programa del curso**

**Tema 1: INTRODUCCIÓN**

La calidad de los Alimentos, características e indicadores de calidad de los alimentos, aplicación de la calidad en la industria alimentaria. Introducción y funciones de la evaluación sensorial, implementación de un programa de evaluación sensorial, condiciones generales para el desarrollo de las pruebas.

**Tema 2: EL COLOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Introducción a la percepción del color, evaluación visual del color.

Medición instrumental y sensorial del color, diagramas de color, medición objetiva y sensorial del color, preparación de muestras.

**Tema 3: TEXTURA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

Introducción al estudio de textura de los alimentos, alimentos sólidos y semisólidos.

Métodos de análisis de textura, el modo de ensayo correcto, elección del ensayo, sondas y/o accesorio, preparación de las muestras, aplicaciones industriales.

**Inscripción**

Hasta el 30 de abril de 2015

**ONLINE en [www.fb.uner.edu.ar](http://www.fb.uner.edu.ar)  
(Academica → Posgrado y Graduados →  
Curso de Actualización...)**