

DESARROLLO DE PRODUCTOS

FUNDAMENTOS TÉCNICOS NECESARIOS PARA LA INDUSTRIA

OBJETIVO

El curso tiene como objetivo capacitar al personal de la industria alimentaria en los principios involucrados en el desarrollo de productos. Se presentarán las tendencias e innovaciones mundiales y se darán los conceptos técnicos del estudio sensorial con consumidores y la determinación de vida útil de alimentos.

TEMARIO

- ¿Por qué desarrollar nuevos productos?
- Tendencias mundiales en innovación de alimentos
- Fundamentos de la percepción sensorial
- Metodologías y aplicaciones del estudio sensorial con consumidores en el desarrollo de productos
- Planificación y diseño de estudios sensoriales, análisis de datos
- Factores que intervienen en la pérdida de calidad de un producto alimenticio
- Conservación de alimentos para alargar su vida útil
- Vida útil y etiquetado

DOCENTES

ADRIANA GÁMBARO

Doctora en Química, Diplomada en Alta Especialización en Tecnología de Alimentos, especialista en Análisis Sensorial, Profesor Agregado del Departamento de Alimentos de Facultad de Química (UdelaR), integrante del Sistema Nacional de Investigadores e investigadora Grado 4 del PEDECIBA-QUÍMICA.

ANTONELLA ROASCIO

Ingeniera Alimentaria (UdelaR), estudiante de Doctorado en Química. Actualmente se desempeña como docente e investigadora en el departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Química (UdelaR).

PÚBLICO OBJETIVO

Está dirigido a profesionales, cargos medios y gerenciales de empresas micro, pequeñas y medianas del rubro alimentos y bebidas.

COSTO

\$ 4.500

ACTIVIDAD SIN COSTO PARA MIPYMES DEL RUBRO ALIMENTOS Y BEBIDAS PREVIO REGISTRO Y APROBACIÓN

INSCRIPCIONES Y CONSULTAS

impulsaalimentos@ciu.com.uy - 2604 0464 int. 145

JUEVES

30/05/19

9 A 17H

Cámara de Industrias del Uruguay (CIU)
Club de los Industriales - Av. Italia 6101

JUEVES

30/05/19

9 A 17H

Cámara de Industrias del Uruguay (CIU)
Club de los Industriales - Av. Italia 6101