

# CALIDAD DE MIELES DE ABEJA

ASPECTOS  
SENSORIALES,  
FÍSICOS,  
QUÍMICOS,  
POLÍNICOS  
& MICROBIOLÓGICOS



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

"CALIDAD DE MIELES DE ABEJA: ASPECTOS SENSORIALES, FÍSICOS, QUÍMICOS, POLÍNICOS Y MICROBIOLÓGICOS"

4 al 7 de Diciembre de 2017

Resolución Nro. 0797/17-CD

<b>Duración</b>	40Hs. de las cuales 20Hs serán destinadas a clases teóricas y 20Hs. a clases prácticas.
<b>Cupos</b>	Mínimo: 15 alumnos. Máximo: 30 alumnos.
<b>Requisitos de aprobación</b>	Pago de arancel. 80 % de asistencia. Presentación de una ponencia final grupal.
<b>Arancel Inscripción mediante formulario online</b>	\$ 1.500.- Para doctorandos de la UNNE \$1.200.-  Ingresando a la dirección: <a href="http://exa.unne.edu.ar/postgrado/1/inscripcion/formulario.php">http://exa.unne.edu.ar/postgrado/1/inscripcion/formulario.php</a> (Se generará un archivo PDF que le servirá de comprobante de inscripción).
<b>Contacto</b>	Secretaría de Investigación y Posgrado. FaCENA - 2° Piso Edificio Central. Av. Libertad 5470 - Campus. Corrientes. Te: 0379 - 44 73931 Interno 118. Lic. Ramón Martínez email: <a href="mailto:sip.cursos@comunidad.unne.edu.ar">sip.cursos@comunidad.unne.edu.ar</a>

CALIDAD  
DE  
MIELES  
DE  
ABEJA

**Lugar y fecha** Corrientes, 4 al 7 de Diciembre de 2017.  
Aula de Posgrado FaCENA. Campus Deodoro Roca.  
Av. Libertad N° 5470. Corrientes

**Profesores dictantes** Dra. Cristina Salgado (Directora)  
Esp. Juan Daniel Ruiz Díaz (Coordinador)  
Dra. María Cristina Ciappini (Prof. Invitada)  
Dr. Antonio Vázquez  
Dra. Olga Vasek  
Dra. Laila Miguel.  
Dra. Sandra Sobrado  
Técnico Apícola Nancy Badan  
Técnico Apícola Oscar Insaurralde

**Objetivos** Difundir la aplicación del análisis sensorial y adquirir la capacidad de reconocer los atributos sensoriales que caracterizan a un alimento, expresarlos y cuantificarlos a través de pruebas sensoriales. Los asistentes podrán adquirir las herramientas para implementar el análisis sensorial de alimentos, seleccionando las pruebas apropiadas para cada problema, cuantificando estadísticamente los resultados de la prueba para su análisis e interpretación y para emitir conclusiones, mediante la relación de diversos factores.

**Modalidad de enseñanza** El curso contará con clases teóricas expositivas y clases prácticas.

**Destinatarios del curso** Alumnos graduados de las carreras de Ciencias Naturales, Profesores y Licenciados en Química, Profesores y Licenciados en Biología, Ingeniería Agronómica y en Alimentos. Y carreras afines.

## 1 | ANÁLISIS SENSORIAL

1.1 Atributos sensoriales y la forma en que se perciben.

1.2 Evaluadores Sensoriales: selección y entrenamiento.

1.3 Las pruebas sensoriales.

1.4 Análisis sensorial aplicado a la miel .

## 2 | ANÁLISIS POLÍNICO

2.1 Palinología. Conceptos generales.

2.2 Técnicas palinológicas para análisis con microscopía óptica (MO).

2.3 Definición de Melisopalinología: técnicas de procesamiento.

## 3 | ANÁLISIS FÍSICOS Y QUÍMICOS

3.1 Parámetros físicos químicos: Definiciones.

## 4 | EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA

4.1 Contaminación biológica. Requisitos microbiológicos del Cód. Alimentario Argentino.

### TRABAJOS PRÁCTICOS

- 1 Prueba de sensibilidad al olor.
- 2 Familias de olores.
- 3 Ensayo de Triángulos.
- 4 Planilla de análisis según IRAM 15980.
- 5 Procesamiento de muestras de miel. (Louveau, Maurizio y Vorwohl, 1978).
- 6 Observación al MO de preparados de miel. Descripción e identificación taxonómica de los granos de polen en miel. Análisis polínico cualitativo en muestras de miel. Determinación de tipos polínicos. Elaboración de espectros polínicos. Determinación de clases de frecuencia.
- 7 Determinación de: Humedad, color, pH, conductividad, Hidroximetil furfural (HMF), acidez libre, adulteración, prolina.
- 8 Recuento de Coliformes totales, Mohos y levaduras. Caracterización macro y micro-morfológicas.