



FACENA **SIP** SECRETARÍA DE
INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES Y AGRIMENSURA
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE

CURSO DE POSGRADO

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

RES. N° 0797/17- CD



PROFESORES DICTANTES:

Dra. Cristina Salgado

Esp. Juan Daniel Ruiz Díaz (Coordinador)

Dra. María Cristina Ciappini

Dr. Antonio Vázquez

Dra. Olga Vasek

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.

PROGRAMA:

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 microscopías 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. (Louveaux, 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.

FECHA DE INICIO:

04/12/2017 – 09 hs – Aula Posgrado FaCENA

Días de dictado: desde el 04 al 07/12/2017 de 08:30 a 18:00 hs.

DURACIÓN: 40 hs, de las cuales 20 hs serán destinadas a clases teóricas y 20 hs a clases prácticas

CUPOS: Mínimo 15 alumnos - Máximo: 30 alumnos

REQUISITOS DE APROBACIÓN:

Pago de arancel.

80 % de asistencia.

Presentación de una ponencia final grupal.

ARANCEL: \$ 1500.- Para doctorandos de la UNNE \$1200.-

INSCRIPCIÓN MEDIANTE FORMULARIO ONLINE:

<http://exa.unne.edu.ar/postgrado/1/inscripcion/formulario.php>

(Se generará un archivo PDF que le servirá de comprobante de inscripción)

Secretaría de Investigación y Posgrado - FaCENA –

2° Piso Edificio Central

Av. Libertad 5400 - Campus

Te: 0379 - 4473931 – int. 118P

Contacto: Lic. Ramón Martínez

sjp.cursos@comunidad.unne.edu.ar