

¿Cómo determinar la vida útil de un alimento procesado?

CUPO LIMITADO

Fechas: 03 y 04 de octubre de 2023

Duración: 8 horas

Horario: 8:00 am a 12:00 md (GTM -6:00 am) Hora de Costa Rica

Modalidad: Presencial

Lugar: Sala de conferencias, CITA.

Coordinadora e instructora: M.Sc. Ileana Morales Herrera

Monto de la inversión: \$160

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/tzoQHZ3VdsZBjRMq9>

Fecha límite para realizar la inscripción: 29 de setiembre del 2023

Objetivo: Conocer los principios básicos y los instrumentos necesarios para la estimación de vida útil de alimentos procesados.

Dirigido a: Profesionales en Ingeniería/Tecnología de Alimentos responsables del diseño, ejecución, o supervisión de estudios de vida útil de alimentos procesados.

Metodología: Taller teórico práctico con charlas expositivas y resolución de casos.

Temario:

- Fechado (Norma Codex Etiquetado de los Alimentos, 2018)
- Clasificación de alimentos según su vida útil
- ¿Cómo se determina un valor de vida útil?
- Planificación de experimentos: generalidades
- Estudios de almacenamiento en condiciones regulares
- Estudios de almacenamiento en condiciones acelerada

Requisitos:

El participante debe contar con conocimientos previos sobre los siguientes temas:

- Aspectos básicos sobre procesamiento, microbiología, química y análisis sensorial de alimentos.
- Funciones lineales, exponenciales, logarítmicas, así como sobre regresión lineal simple.
- Manejo de las herramientas de análisis de datos en Excel, como ajuste de líneas de tendencia y regresión lineal.
- Contar con una computadora personal con Excel para el curso.

Perfil de la instructora:

M.Sc. Ileana Morales Herrera

La capacitación será brindada por Ileana Morales Herrera, investigadora y docente del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. Posee una licenciatura en Tecnología de Alimentos, así como una maestría académica en Estadística, ambas de la Universidad de Costa Rica. Tiene amplia experiencia en proyectos de investigación relacionados con la estimación de vida útil de alimentos procesados, así como en asesoría a la industria en este tema.