

Seminario web de lácteos: Análisis sensorial, diseño de alimentos, cata de quesos y métodos de análisis

Fechas: 3, 17 y 31 de octubre, 7 y 14 de noviembre de 2023

Duración: 5 horas (1 h por charla)

Horario: 2 p.m. (GMT-6, hora de Costa Rica)

Modalidad: virtual sincrónico

Coordinadora: Dra. Marianela Cortés Muñoz

Instructoras: Dra. Marianela Cortés Muñoz, M.Des. Pilar Fallas Rodríguez, Ph.D. María Laura Montero, Lic. María Gabriela Ortiz Avram y Dra. Sonia Jaimes Suárez.

Monto de la inversión: Gratuito

Dirigido a: Industriales, productores y estudiantes.

Objetivo: Generar espacios de aprendizaje y actualización en temáticas de interés para el Sector Lácteo.

Metodología: se desarrollarán cinco charlas que abordarán temas relativos a lácteos, diseño de alimentos, el análisis sensorial de productos lácteos, la cata de quesos y métodos de análisis.

Temario:

Tema	Expositora	Fecha
1. Análisis sensorial de productos lácteos.	Ph.D. María Laura Montero	3 de octubre
2. Descubriendo el Food Product Design. Moldeando la percepción del queso de oveja en Nueva Zelanda.	M.Des. Pilar Fallas Rodríguez	17 de octubre
3. Cata de queso. Una experiencia para los sentidos.	Dra. Marianela Cortés Muñoz	31 de octubre
4. Nuevas tendencias en tecnologías analíticas para la industria láctea.	Lic. María Gabriela Ortiz Avram	7 de noviembre
5. Recomendaciones prácticas de limpieza y desinfección para la prevención y control de biofilms en la industria láctea (seminario organizado en colaboración con el Comité de Inocuidad de ILSI Mesoamérica).	Dra. Sonia Jaimes Suárez	14 de noviembre

Enlaces de inscripción:

Tema 1: <https://attendee.gotowebinar.com/register/6454737320315706204>

Tema 2: <https://attendee.gotowebinar.com/register/2625219684632451422>

Tema 3: <https://attendee.gotowebinar.com/register/1887846505115839578>

Tema 4: <https://attendee.gotowebinar.com/register/4798335147699911513>

Tema 5: <https://attendee.gotowebinar.com/register/1538180916887768156>

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

Perfil de las instructoras:

Dra. Marianela Cortés Muñoz

Profesora de ciencia y tecnología de la leche, procesos alimentarios y gestión de la innovación. Licenciada en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, Doctorado (Ph.D.) en Bioquímica, Química y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Montpellier 2 (Francia) y posdoctorado en esa misma Universidad. Formada en propiedad intelectual en la Universidad de California (Davis). Con experiencia en procesamiento de productos lácteos, tecnologías innovadoras, desarrollo de productos e innovación.

Dra. María Laura Montero Díaz

Investigadora en Análisis Sensorial. Licenciada en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, M.Sc. en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Wageningen (Los Países Bajos), Doctorado (Ph.D.) en Tecnología de Alimentos con énfasis en Análisis Sensorial de la Universidad del Estado de Washington (Estados Unidos) y postdoctorado en esa misma Universidad. Con experiencia en metodologías de Análisis Sensorial, Análisis Descriptivo y evaluación con consumidores.

M. Des. Pilar Fallas Rodríguez

Profesora de diseño y desarrollo de productos, ciencia del consumidor y análisis sensorial. Licenciada en Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Costa Rica, Máster en Diseño, Massey University, Nueva Zelanda. Gerente Técnica del Laboratorio de Análisis Sensorial del CITA, creadora y gestora del programa CITA Co-Lab.

Lic. María Gabriela Ortiz Avram

Graduada como Tecnóloga de Alimentos en la Universidad de Costa Rica y con 11 años de experiencia como asesora técnica en la empresa Scanco a cargo de las líneas de análisis para leche y productos lácteos de la marca Danesa FOSS atendiendo el mercado Centroamericano y Caribe. Ha participado como expositora en Congresos Lecheros en Honduras, República Dominicana, Nicaragua y Costa Rica. Está en constante formación como asesora de la industria en temas de tecnología e innovación analítica para Calidad de Leche, promocionando siempre el uso de herramientas de análisis para la mejora de la producción en la región.

Dra. Sonia Jaimes Suárez

Microbióloga industrial con énfasis en alimentos de la Universidad de Pamplona, Colombia. Magíster en Inocuidad de Alimentos y Gerencia de Programas Sanitarios de la Universidad para la Cooperación Internacional, Costa Rica. La Dra. Jaimes es actualmente Gerente Comercial para Centro y Sudamérica en Diken International y es miembro del *staff* técnico corporativo de la compañía. Cuenta con 20 años de experiencia en el campo de la higiene y la inocuidad de alimentos, desarrollando y fundamentando su formación en el trabajo de campo en la industria de los alimentos.