

CURSOS PRE - CONGRESO

Aprovecha descuento
del **50%** para los
primeros **inscritos**



Herramientas de Matlab para Modelado de Procesos Alimentarios

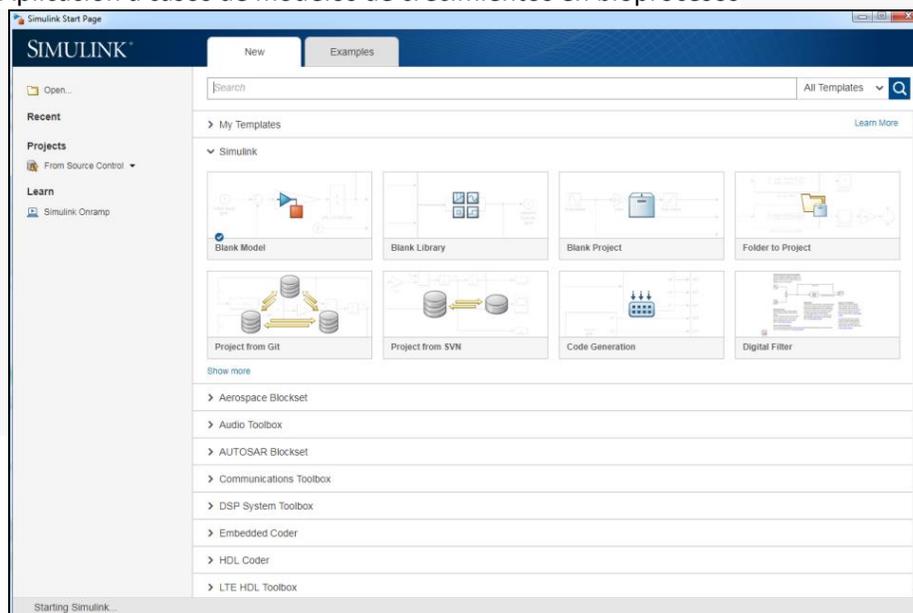
JUSTIFICACIÓN

En la industria de procesos, el modelado matemático ha tomado gran auge durante los últimos años. El modelado matemático permite analizar los procesos sin necesidad de estar en la planta, es decir, a través de la utilización de software para solucionar los modelos se pueden resolver problemas técnicos de la planta, diseñar sistemas de control, optimizar, entre otras actividades. El impacto del modelado ha sido tal que han surgido novedosas técnicas matemáticas y nuevos software para abordar los problemas que se presentan cotidianamente en la industria e investigación, es por esto el motivo de presentar un curso donde se utilicen algunas herramientas necesarias para analizar los modelos con el software MATLAB.

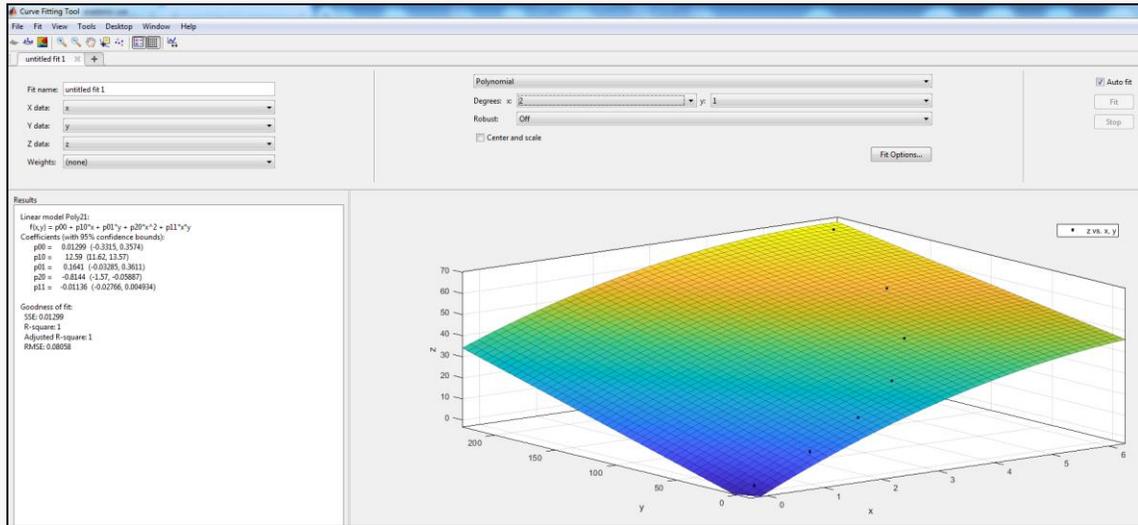
TEMAS

En este curso se abordarán herramientas que permitan el desarrollo y análisis de sistemas dinámicos de procesos con el software MATLAB. Los temas a desarrollar son:

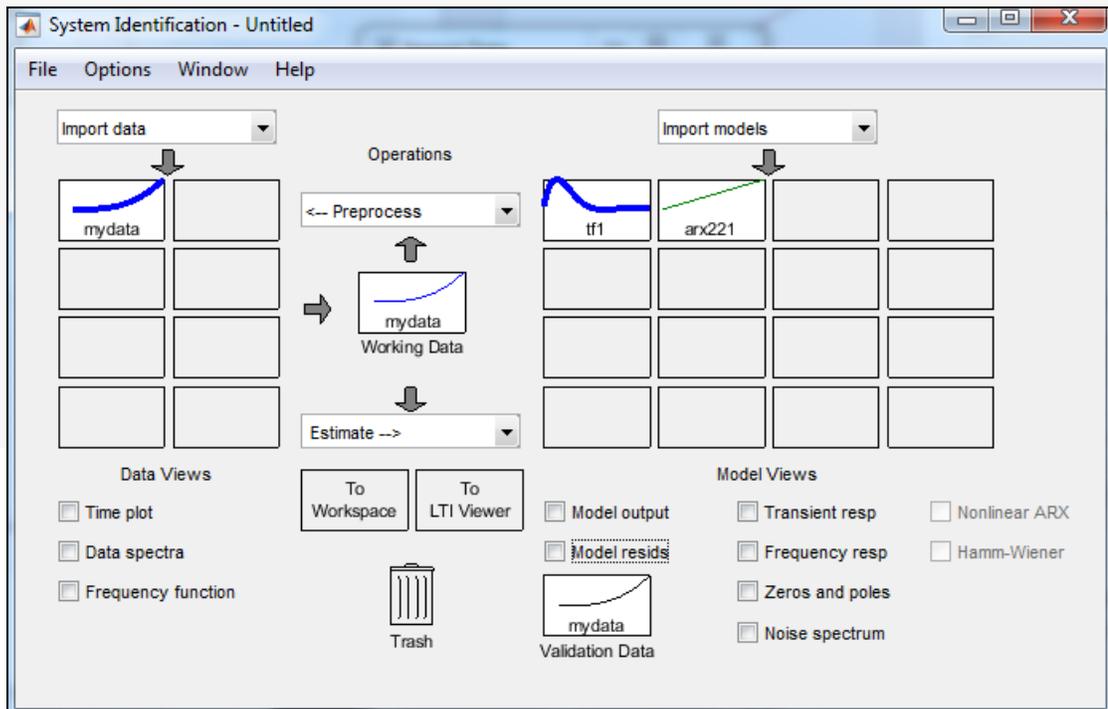
- 1.) Resolución de ecuaciones diferenciales ordinarias con Simulink
 - Aplicación a casos de modelos de crecimientos en bioprocesos



- 2.) Utilización de la herramienta Curve Fitting para la obtención de modelos empíricos
- Ejemplo de secado de alimentos y modelos de transferencia de masa (Ley de Fick).



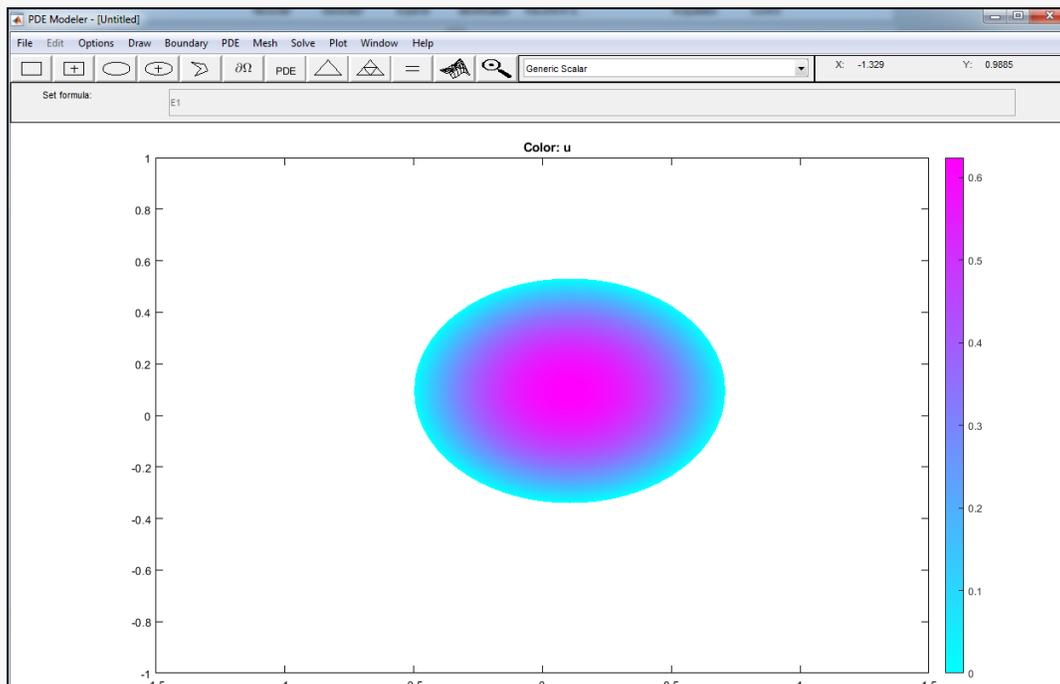
- 3.) Utilización de la herramienta System identification
- Ejemplo de un proceso de pasteurización.



VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9 -11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba

- 4.) Resolución de ecuaciones diferenciales parciales con PDETool GUI
- Aplicación de la Ley de Fourier en procesos de escaldado y de refrigeración.



CAPACITADOR Ing. FABIAN ALBERTO ORTEGA QUINTANA Ph. D.

Doctorado UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE MEDELLÍN
en ingeniería: sistemas energéticos

Modelado de bioprocesos: relaciones matemáticas entre el medio ambiente y el material biológico

Maestría/Magister UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

MAESTRIA EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

DETERMINACIÓN DE LOS PARÁMETROS CINÉTICOS DE TRANSFERENCIA DE MASA, COLOR Y FUERZA MÁXIMA DE FRACTURA DE RODAJAS DE YUCA (*Manihot esculenta Crantz*) SOMETIDAS A FREÍDO POR INMERSIÓN

Pregrado/Universitario UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Extracción y caracterización del aceite esencial del limón swinglea (*Swinglea glutinosa*) por CG/SM

CVLAC:

https://scienti.colciencias.gov.co/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000460842



VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9-11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



LUGAR

Campus Central – Laboratorio de Simulación del Departamento de Ingeniería Industrial en el bloque 33 Salón 103 de la Facultad de Ciencias Básicas

Evaluación Sensorial en Alimentos

INTRODUCCIÓN

Que los participantes adquieran nociones básicas sobre la problemática asociada al Análisis Sensorial y su utilidad industrial, bien como los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto) que influyen en la respuesta sensorial.

Conocer el proceso de percepción y los atributos sensoriales.

Diferenciar catadores entrenados y no entrenados.

Diferenciar las pruebas discriminativas, afectivas y descriptivas.

Formalizar un plan de selección y entrenamiento de catadores que permita el monitoreo del comportamiento de los mismos y recopilar registros que avalen el entrenamiento de cada catador.

TEMAS A DESARROLLAR

Análisis Sensorial, historia, objetivos, utilidad industrial.

Los sentidos.

Percepción y atributos sensoriales.

Diferencias entre evaluadores catadores entrenados, semi-entrenados y consumidores.

Diferencias entre pruebas discriminativas, afectivas y descriptivas.

Selección y entrenamiento de un panel sensorial.

PRÁCTICA

Reconocimiento de sabores básicos (soluciones acuosas)

CAPACITADOR **Nut. CLAUDIA DENISE DE PAULA Ph. D.**

Doctorado Universidade Federal De Viçosa

Ciencia y Tecnología de Alimentos

Utilização de taro na elaboração de farinha e de produto alimenticio reestruturado frito



"VIGILADA MINEDICACIÓN"



Res. MEN 2956 de 22 de marzo de 2019, vigencia: 4 años

VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9 -11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



Maestría/Magister Escola Superior de Agricultura de Lavras

Ciencia de Alimentos

Estudo de processo para elaboracao a maionese de soja e sua utilizacao como ingrediente de paté

Pregrado/Universitario Universidade Federal De Viçosa

Nutrición

Desnutrición energética protéica en preescolares

CVLAC:

http://scienti.colciencias.gov.co:8081/cvlac/visualizador/generarCurriculoCv.do?cod_rh=0000204943

LUGAR

Campus Berástegui – Planta Piloto Laboratorio de Análisis Sensorial Departamento de Ingeniería de Alimentos



"VIGILADA MINEEDUCACIÓN"



acreditada
INSTITUCIONALMENTE

Res. MEN 2956 de 22 de marzo de 2019, vigencia: 4 años