



EPG
Escuela de Posgrado



CURSO DOCTORAL ABIERTO

TÓPICOS EN CIENCIA DE ALIMENTOS II:

"PLANEACIÓN Y ANÁLISIS DE EXPERIMENTOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS"

- ★ Viernes 26 de noviembre
- ★ Viernes 03 de diciembre
- ★ Viernes 10 de diciembre

DE 4:00 - 6:00 P.M.

Expositora: Dra. Alyssa Hidalgo Vidal

Profesora de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile. Doctor en Ciencias Exactas. Mención Química, Pontificia Universidad Católica de Chile. Profesora Visitante de la Facultad de Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria La Molina.



web.lamolina.edu.pe/postgrado/cienciadealimentos

TÓPICOS EN CIENCIA DE ALIMENTOS II



"Planeación y Análisis de experimentos para la Industria de Alimentos"

INTRODUCCIÓN

Planeamiento y conducción de los experimentos, así como análisis de los resultados obtenidos contribuyen a obtener conclusiones válidas y objetivas en diferentes sectores de la investigación científica e industrial. En la ingeniería, el diseño de los experimentos (DE) juega un rol básico en la proyectación de nuevos productos, en el desarrollo y en el mejoramiento del proceso productivo. El DE permite obtener la máxima información reduciendo el tiempo de ejecución de las pruebas. Existen diferentes técnicas que se adaptan a cada objetivo y exigencia.

OBJETIVOS

Capacitar a los doctorandos del programa de Ciencia de Alimentos y a los profesionales que quisieran actualizar sus conocimientos con científicos en el área.

TEMARIO

- * Introducción al diseño de experimentos
- * Diseño factorial completo a dos niveles 2k.
- * Diseños fraccionados a dos niveles 2k-p.
- * Superficie de respuesta (RSM) y optimización.
- * Diseño de mezclas.

FECHAS Y HORARIO

Viernes de 4 a 6 p.m. Del 26 de noviembre al 10 de diciembre de 2021.

DIRIGIDO

El curso está dirigido a los alumnos del programa doctoral en Ciencia de Alimentos (con crédito). Público interesado del área de alimentos (sin crédito).

METODOLOGÍA

El curso tendrá una duración de 6 horas, con lecciones teóricas y explicación de ejercicios de software estadístico.

BENEFICIOS

Certificado a nombre del Programa Doctoral en Ciencia de Alimentos de la EPG - UNALM.

COSTOS

- * Público en general: s/ 400.00
- * Alumnos posgrado y pregrado UNALM: s/ 350.00

LUGAR

Plataforma Zoom del Programa Doctoral en Ciencia de Alimentos.

Informes:



Secretaría del Programa doctoral en Ciencia de Alimentos / 923 211 781
Correo: pdcienciadealimentos@lamolina.edu.pe