



**EPG**  
Escuela de Posgrado



# CURSO DOCTORAL ABIERTO

Tópicos en Ciencias de Alimentos II:

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



- \* **Martes 28 de junio**
- \* **Martes 05 de julio**
- \* **Martes 12 de julio**

**De 4:00 - 6:00 P.M.**

**Expositora: Alyssa Hidalgo Vidal, PhD.**

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS).

Università degli Studi di Milano, Italia.

Profesor Visitante, Industrias Alimentarias, Universidad Nacional Agraria, La Molina.



# 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:

Martes de 4 a 6 p.m. Del 28 de junio al 12 de julio del 2022

## DIRIGIDO:

El curso esta 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:

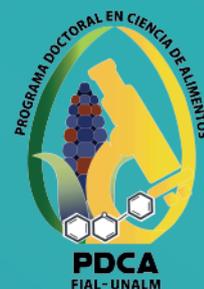
Certificado a nombre del Programa Doctoral en Ciencia de Alimentos de la EPG - UNALM.

## 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:

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