

Diplomado en

“Aplicación de la Ciencia Sensorial en la Industria”

1. Justificación

El diplomado de “Aplicación de la Ciencia Sensorial en la Industria” es un espacio para la formación conceptual, teórica y metodológica del personal que integra las áreas de innovación y desarrollo, marketing y calidad de las industrias alimenticias, cosméticas, farmacéuticas y todas aquellas que están interesadas en la aplicación de metodologías sensoriales con jueces entrenados y consumidores, para investigar, diseñar, desarrollar y comercializar productos competitivos en el mercado.

2. Propósitos

Los siguientes propósitos, hacen referencia a aquello que se pretende que el estudiante logre, durante el desarrollo y abordaje de los diferentes módulos:

- Profundizar en los fundamentos de la ciencia sensorial y su utilidad para la industria.
- Conocer la actualidad en metodologías sensoriales, su aplicación, análisis e interpretación.
- Aplicar metodologías estadísticas con R y Excel en el análisis de datos de evaluación sensorial.
- Apropiar conceptos reglamentarios en la aplicación de la ciencia sensorial.
- Evaluar y ejercitar las habilidades sensoriales básicas para el trabajo sensorial: olfato, gusto, tacto, visión, audición.

3. Temas y cronograma de las sesiones

El diplomado abarca cuatro aspectos fundamentales de la ciencia sensorial:

1. Fundamentos de la Ciencia Sensorial
2. Metodologías de Evaluación Sensorial y Análisis Estadístico



3. Métodos de Evaluación Sensorial con Consumidores
4. Aplicaciones de la Ciencia Sensorial – Casos Prácticos

4. Metodología de trabajo

Para el desarrollo del Diplomado en Aplicación de la Ciencia Sensorial en la Industria, se realizarán clases magistrales y clases prácticas. Los participantes deben traer portátil para facilitar el aprendizaje de las herramientas estadísticas y el estudio de casos.

5. Conferencistas

JENNY LILIANA DELGADO RIOS

Ingeniera Química y Master en Ciencias – Química de la Universidad Nacional de Colombia, especialista en Ciencia Sensorial y Pruebas con Consumidores de la Universidad de Davis-California, con 10 años de experiencia en el diseño e implementación de metodologías de análisis sensorial y pruebas con consumidores para el diseño, desarrollo y control de calidad de productos de consumo masivo. Con experiencia en la industria cosmética y de sabores, liderando la formación de paneles sensoriales de texturas, color, olor y sabor en países latinoamericanos como Chile, Ecuador, Perú y Colombia, implementando metodologías para la sustentación de beneficios cosméticos y apoyando el lanzamiento de productos.

OLGA NIDIA CÁRDENAS CHAMORRO

Bacterióloga e Ingeniera Industrial y de alimentos. Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Auditor Líder ISO 9001, 14001 y OHSAS 18000. Auditor interno ISO 17025 y 22000. Especializada en la implementación de sistemas de calidad y diseño de metodologías para el sustento de claims con experiencia de 20 años en el sector alimentario y cosmético. Su experiencia viene de empresas como Belcorp S.A., Carulla Vivero S.A., Fábrica de especias y productos EL REY S.A., Compañía Industrial de Cereales S.A. y Casa Luker, S.A.



MARIA DEL PILAR HERENCIA ORTEGA

Química Farmacéutica de la Universidad Nacional Mayor San Marcos, Magister en Psicología del consumidor con tesis laureada. Cuenta con más de 12 años de experiencia en el campo de la Ciencia Sensorial y del Consumidor. Conocedora de metodologías cualitativas y cuantitativas para conocer las necesidades del consumidor y validar si están siendo satisfechas. Ha liderado investigaciones que van más allá de las metodologías tradicionales. Ha trabajado en prestigiosas empresas como Belcorp (Perú y Colombia), ISP (Perú) y Laboratorios Abbot S.A. (Perú). Ha realizado publicaciones en prestigiosas revistas científicas y ha sido invitada como conferencista en ponencias internacionales (Colombia, Perú y Brasil).

FERNANDO ALONSO VELEZ REYES

Profesional en matemáticas con énfasis en estadística de la Universidad del Tolima y maestría en Estadística de la Universidad Nacional de Colombia sede Bogotá. Se ha desempeñado como analista estadístico en áreas de investigación de mercados en AC Nielsen y análisis sensorial en Belcorp. Así mismo, cuenta con experiencia en docencia universitaria de más de 8 años siendo esta su actual ocupación. En el uso de herramientas computacionales se destaca por su manejo avanzado de Excel, R y SPSS entre otros programas estadísticos y ambientes de programación.

SANDRA PATRICIA HURTADO

Sandra P. Hurtado es Química Farmacéutica de la Universidad Nacional de Colombia. Tiene un Doctorado en Biología Celular con profundización en Morfología, obtenido en la Universidad Federal de Rio de Janeiro (UFRJ). Trabajó como Gerente del Laboratorio In Vitro en Natura y estuvo 3 años en Francia como Gerente de la Unidad de Innovación de Natura, luego se desempeñó como Gerente de Seguridad de Productos de Natura en Brasil, velando por garantizarle al consumidor su seguridad en el uso y el cumplimiento de los beneficios prometidos en cada uno de los productos del portafolio. Trabajó en Belcorp como Gerente de Laboratorios de I&D implementando junto con un equipo altamente capacitado, nuevas metodologías de seguridad, análisis y eficacia cosmética dentro del proceso de Innovación. En seguida, se desempeñó como Gerente Corporativa de Innovación y Desarrollo en Levapan, donde implementó la estrategia de Innovación de la compañía, el proceso de Innovación y Desarrollo corporativo y, la plataforma de Innovación Abierta haciendo que Levapan se destacara como una de las empresas más innovadoras en 2015. Actualmente se encuentra trabajando en IFF, como Gerente del Centro Creativo de Fragancias, en donde la implementación y desarrollo de propuestas innovadoras hace parte de su desafío.



GLORIA MENDOZA

Profesional en Ingeniería Química de la Universidad Nacional de Colombia, Jefe de Evaluación Sensorial en Robertet Andina. Con experiencia en evaluación sensorial, eficacia instrumental y sistemas de calidad en Belcorp (Colombia). En la actualidad cursa una maestría en Dirección de Marketing y Gestión Comercial en la Universidad de Barcelona-EAE Business School

6. Fecha de inicio, duración y horario

Duración: 120 horas

Fecha de Inicio: 12 de agosto del 2017

Fecha de finalización: 2 de diciembre del 2017

Sábados de 8:00 a.m. a 12:00 p.m y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m.

Existe la posibilidad de realizar dos sesiones en las que el conferencista internacional dictará su tema. Éstas se desarrollarían dos viernes en el horario de 4:00 a 8:00 p.m.

7. Inscripciones:

Las inscripciones se inician en el mes de diciembre del 2016 y se prolongarán hasta el 4 de agosto del 2017.



8. Costo: \$3.420.000

- Un único pago: de acuerdo a la normatividad de la Universidad, aplican los siguientes descuentos:

| Tipo y porcentaje de descuento | % descuento | Valor Final |
|--|-------------|-------------|
| Por pronto pago con un mes calendario de anticipación. Hasta el 30 de junio del 2017 | 10% | \$3.078.000 |
| Por pronto pago con tres semanas de anticipación. Hasta el 7 de julio de 2017 | 5% | \$3.249.000 |
| A profesores, investigadores, funcionarios, pensionados, egresados y contratistas de la Universidad Nacional de Colombia. | 20% | \$2.736.000 |
| A estudiantes de pregrado de la Universidad Nacional de Colombia. (cupos limitados) | 50% | \$1.710.000 |
| A estudiantes de posgrado de la Universidad Nacional de Colombia. (cupos limitados) | 30% | \$2.394.000 |
| A personas que se inscriban en el marco de alianzas para el desarrollo de la actividad. | 20% | \$2.736.000 |
| A grupos de 4 o más personas para la misma actividad a través de un único comprobante de pago. | 10% | \$3.078.000 |
| A personas que realicen 3 o más cursos o diplomados al año en la UN. | 15% | \$2.907.000 |
| A hijos de pensionados, de docentes, de funcionarios, de contratistas y de estudiantes de la Universidad Nacional. A estudiantes del colegio IPARM y de la Escuela de la Universidad Nacional de Colombia de la Sede Medellín | 10% | \$3.078.000 |
| A adultos mayores, niños y adolescentes, personas de niveles 1 y 2 de Sisben, población en situación de | 10% | \$3.078.000 |



| | | |
|--|-----|-------------|
| discapacidad y desplazados inscritos en el registro de ..población desplazada. | | |
| A. estudiantes de otras universidades | 10% | \$3.078.000 |
| A extranjeros de países de frontera de la Sede de Presencia Nacional respectiva. | 20% | \$2.736.000 |

Tenga en cuenta que:

Los descuentos aplican únicamente para pago de contado y no son acumulables.

La Universidad Nacional de Colombia podrá cancelar o posponer la realización del curso, diplomado o evento, cuando no se alcance el número suficiente de inscritos para su realización. También podrá posponerlo o cancelarlo por razones de fuerza mayor. En este último caso se hará la devolución del 100% del valor de la inscripción.

La fecha de inicio de los cursos está sujeta a la conformación del cupo mínimo exigido para cada curso.

En caso de no poder asistir al curso, diplomado o evento, deberá presentar una solicitud de cancelación por escrito, por lo menos tres días hábiles antes de iniciar la actividad, explicando claramente los motivos de la misma y adjuntando los soportes pertinentes. Esta solicitud será analizada por el Comité de Extensión de la Facultad y en caso de ser aprobada será devuelto el 80% del costo del curso, debido a los gastos administrativos en los que hay que incurrir para el proceso. Una vez iniciada la actividad no se hará devolución del dinero pero podrá dar uso de su cupo retomando de nuevo la actividad dentro del año vigente.

8. Preinscripción

- Diríjase al siguiente link:

http://www.extension.hermes.unal.edu.co/ords/f?p=226:3:::NO:3:P3_ID_SUB_CURSO:6341

- De click en el link preinscribirse.

- Diligencie los datos solicitados y siga las instrucciones del sistema hasta completar el proceso.



Formas de pago:

1. Realizar el pago correspondiente consignando en la siguiente cuenta:

Banco: Banco Popular

Tipo de cuenta: Ahorros

Número de la cuenta: 012-72001- 7

Nombre de la cuenta: Fondo Especial Facultad de Ciencias

Código y nombre: "APLICACIÓN DE LA CIENCIA SENSORIAL EN LA INDUSTRIA"

Código de recaudo: 20131723

2. Realizar el Pago Virtual ingresando a <http://www.pagovirtual.unal.edu.co> ,yendo al link sede Bogotá y Facultad de Ciencias. Este pago se podrá realizar con tarjeta débito y crédito.

3. Pago con tarjeta de Crédito

Únicamente se puede realizar el pago con tarjeta de Crédito VISA. Deberá dirigirse al edificio 476 de la Unidad Administrativa de la Facultad de Ciencias ubicada al interior del campus.



Formalización Inscripción:

Es necesario seguir las indicaciones dadas en la pre inscripción y obligatoriamente el primer día de clase debe entregar el soporte del pago **original**, soporte de descuento, fotocopia del documento de identidad y datos (dirección, teléfono, e-mail)

Mayor información

Carrera 30 No. 45-03, Departamento de Química, Edificio 451 piso 2°, Oficina 202.

Conmutador: 316 5000 Ext. 14401.

Correo electrónico: equimica_fcbog@unal.edu.co

Bogotá, Colombia.

<http://ciencias.bogota.unal.edu.co/la-facultad/estructura/vicedecanatura-de-investigacion-y-extension/extension/educacion-continua-y-permanente/diplomados/quimica/>

