



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE  
**SAN MARCOS**  
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA



**Farmacia y  
Bioquímica**

*Curso-Taller:*

# **“ PRINCIPIOS BÁSICOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS ”**

**Del 10 al 13 de Octubre**

**De 4 a 8 pm  
(1.3 créditos)**

## **CONTENIDO:**

- **Introducción al Análisis Sensorial. Aplicaciones en la Industria de Alimentos. Propiedades sensoriales.**
- **Organización de un panel sensorial. Práctica de Identificación de olores. Práctica de Reconocimiento de sabores Básicos.**
- **Pruebas discriminativas: Comparación Pareada, Dúo - Trío y Prueba de Triángulo y análisis estadístico de los resultados.  
Práctica de prueba triangular**
- **Pruebas descriptivas: Perfil del sabor, Perfil de textura y QDA**

## **EXPOSITORA:**

*Ing. Eliana Contreras López*

**Docente de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UNMSM.  
Con experiencia en investigación en Evaluación Sensorial.**

**Lugar: Instalaciones de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la UNMSM**

## **INFORMES E INSCRIPCIONES:**

### **CERSEU- FFB:**

Jr. Puno 1002, Lima

**Teléfono:** 619 7000 anexo 4835

**Facebook:** CERSEU FFB

**Correo Institucional:**

[ceups.farmacia@unmsm.edu.pe](mailto:ceups.farmacia@unmsm.edu.pe)

### **INVERSIÓN:**

Alumnos de pregrado: S/.100.00 soles  
Alumnos de posgrado: S/.140.00 soles  
Profesionales y público en general:  
S/.200.00 soles

### **BANCO FINANCIERO:**

CONCEPTO

041-308

