



# UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO

— ◆ —  
“ESTUDIO EN LA DUDA. ACCIÓN EN LA FE”

## IX SIMPOSIO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

“Dr. Mario Yanes García”

I Jornada de Investigación y Transferencia de  
Tecnología del Cacao y Chocolate

V Foro de Empresarios de la Industria Alimentaria de  
Tabasco

## 4 CURSOS PRECONGRESOS

24-26 DE SEPTIEMBRE DE 2018

[sicyta.ujat@gmail.com](mailto:sicyta.ujat@gmail.com)

---

**CURSO: PRINCIPIOS BÁSICOS DE SIMULACIÓN CON ASPEN PLUS**

**Instructor: Dra. María de los Ángeles Olan Acosta**

---

**Resumen**

**Introducir los principios básicos de simulación de procesos a través del simulador Aspen Plus. Aplicación a la evaluación exegética a un sistema de extracción líquido-líquido en un proceso alimentario.**

---

**Requisitos: Ser alumno de Ingeniería en Alimentos y/o área afines. Haber cursados procesos de transferencia de masa y energía.**

---

**Cupo limitado a 20 participantes.**

---

<b>Lunes: 9:00-20:00</b>	<b>Quinto piso, aula 1.</b>	<b>Centro Internacional de Vinculación y Enseñanza, UJAT. Zona de la Cultura</b>
<b>Martes: 9:00-20:00</b>		
<b>Miércoles 9:00-12:00</b>		
<b>24-26/Septiembre/2018</b>		

---

---

**CURSO: APLICACIONES DE MATLAB A INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Instructor: Dr. Juan Barajas Fernández**

---

**Resumen**

**Establecer las operaciones básicas del uso del software Matlab y su aplicación a la resolución de problemas de psudocinéticas en Ingeniería en Alimentos utilizando toolbox para ecuaciones diferenciales.**

---

**Requisitos:**

**Ser alumno de Ingeniería en Alimentos, Ingeniería en Industria Alimentarias y/o área afines. Haber cursado cálculo diferencial e integral.**

---

**Cupo limitado a 20 participantes.**

---

<b>Lunes: 9:00-20:00</b>	<b>Quinto piso, aula 2.</b>	<b>Centro Internacional de Vinculación y Enseñanza, UJAT. Zona de la Cultura</b>
<b>Martes: 9:00-20:00</b>		
<b>Miércoles 9:00-12:00</b>		
<b>24-26/Septiembre/2018</b>		

---

---

## CURSO: EVALUACIÓN SENSORIAL

Instructor: Dra. Rosa Ma. Salinas

---

### Resumen

El aseguramiento de la calidad de los alimentos involucra la evaluación de la calidad fisicoquímica, microbiológica y sensorial. En los últimos años la evaluación sensorial ha cobrado gran importancia debido a que permite una evaluación integral del producto, más allá de las características parciales que se pueden evaluar mediante un instrumento o un equipo de laboratorio. Asimismo, el análisis sensorial es importante porque es el ser humano quien finalmente evalúa la calidad del producto a consumir y por lo tanto quien toma la decisión de compra.

La ciencia sensorial y de consumidores es una disciplina basada en las leyes de la psicofísica, que permite la detección, medición y análisis de las respuestas a un estímulo sensorial. Las diferentes pruebas sensoriales permiten realizar distintos estudios con objetivos diversos, desde la estandarización de un proceso hasta la promoción de un producto en el mercado.

El presente curso estará enfocado a la evaluación sensorial descriptiva, la cual permite cuantificar la intensidad de los atributos sensoriales, mediante jueces entrenados, para obtener el perfil sensorial del producto de interés. Así, se abarcará desde el reclutamiento y la selección de jueces, la evaluación de sus habilidades sensoriales, el entrenamiento y calibración del panel para la evaluación de productos específicos y finalmente la interpretación y análisis de los datos obtenidos.

---

### Requisitos:

- Dirigido a profesionales, técnicos y estudiantes involucrados en procesos de control de calidad, comercialización e investigación y desarrollo de productos.
- Se requieren conocimientos básicos de estadística descriptiva e inferencial.

---

Cupo limitado a 20 participantes.

---

Lunes: 9:00-20:00	Quinto piso, aula 3.	Centro Internacional de Vinculación y Enseñanza, UJAT. Zona de la Cultura
Martes: 9:00-20:00		
Miércoles 9:00-12:00		
24-26/Septiembre/2018		

---

---

**CURSO: PLANTAS MEDICINALES DE USO ALIMENTARIOS**

Instructor: M.C. Dora Centuri3n Hidalgo, M.A. Judith Espinosa Moreno, Dr. Jos3 R. Vel3zquez.

---

**Resumen**

En la 3ltima d3cada se ha renovado inter3s por lo natural y lo org3nico, y con ello el resurgimiento de los extractos naturales. Estos se obtienen directamente de las partes no le3osas de plantas, en especial de las hojas, la flor o la ra3z. Se ha demostrado que los compuestos de las plantas alimentarias, arom3ticas y medicinales poseen compuestos con actividad farmacol3gica, dependiendo directamente de la 3poca de cosecha, del estado de desarrollo de la planta o la t3cnica de extracci3n. Entre las propiedades atribuidas a los compuestos presentes en las plantas pueden sealarse los efectos antioxidantes, antimicrobianos (antibacteriano, antif3ngico, antiviral, antihelm3ntico), regulaci3n del sistema hormonal, entre otras. En el curso se presentar3 una breve introducci3n a la etnobot3nica, el acondicionamiento de las plantas, la obtenci3n de extractos, la evaluaci3n de la actividad antimicrobiana *in vitro* y la determinaci3n de la actividad antioxidante.

---

**Requisitos:**

Dirigido a estudiantes del nivel medio superior y superior.

---

Cupo limitado a 20 participantes.

---

Lunes: 9:00-20:00	Quinto piso, aula 4.	Centro Internacional de
Martes: 9:00-20:00		Vinculaci3n y Ense3anza,
Mi3rcoles 9:00-12:00		UJAT. Zona de la Cultura
24-26/Septiembre/2018		

---