

Procedimiento de Inscripción

- Llenar su registro electrónico en la página Web del laboratorio ó en la oficina del Laboratorio de Consultoría ubicada en la planta baja del Edificio de Estadística (antes el ISEI)
- El pago se deberá realizar a más tardar una semana antes de inicio del curso.
- Realizar el depósito a la cuenta siguiente:
Nombre: Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo
Banco HSBC, sucursal 14 Texcoco
No. 4030256036
Clabe 021180040302560369
- Entregar una copia de la ficha de depósito vía fax o al correo electrónico del laboratorio para reservar su lugar, y el original de la ficha se deberá entregar el día de inicio del curso.

Coordinador del Laboratorio

Dr. Sergio Pérez Elizalde

Campus Montecillo

Colegio de Postgraduados

Tel: (595) 9520200 Ext. 1419

e-mail: sergiop@colpos.mx

Mayores Informes

M.C. Josafhat Salinas Ruíz

M.C. Juan Valente Hidalgo Contreras

Tel: (595) 9520200 Ext. 1459, 1460

Directo: (595) 95 20255

Fax: (595) 95-20-255 ó (55) 58-04-59-55

e-mail: consultoria@colpos.mx

Página Web del Laboratorio

www.colpos.mx/consultoriaestadistica/consultoria

Trabajos de Investigación

Gámbaro, A.; Giménez, A. y **Burgueño, J.** 2001. Sensory and instrumental evaluation of strawberry yogurt colors. *Journal of Sensory Studies*. 16(1):11-22

Burgueño, J. y Meroni, G. 2000. Técnica de calibración para la determinación de carbohidratos solubles por desarrollo de color con antrona en ácido sulfúrico. *Información Tecnológica*. 11(1):59-63

Aldrovandi, A.; Gámbaro, A.; **Burgueño, J.**; Diana, E. (1999) Desarrollo de un Modelo Matemático para relacionar aceptabilidad de Textura de Dulce de Leche con propiedades físicas y químicas. En: *Avances en Análisis Sensorial*. Varela Editora y Livraria Ltda. San Pablo, Brasil. pp 159-165.

Burgueño, J.; Gámbaro, A. y Aldrovandi, A. 1999. Modelos de predicción de la aceptabilidad sensorial en textura de dulce de leche. *Información Tecnológica*. 10(4):93-100

COLEGIO DE POSTGRADUADOS

Km 36.5 Carretera México-Texcoco
Montecillo, Texcoco Edo. México.
C.P. 56230

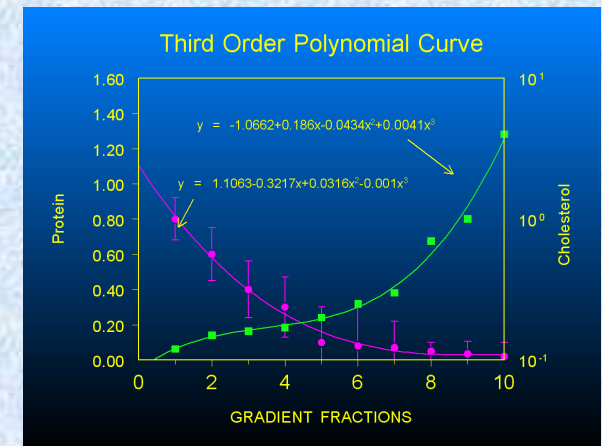


COLEGIO DE POSTGRADUADOS

INSTITUCION DE ENSEÑANZA E INVESTIGACION EN CIENCIAS AGRICOLAS

LABORATORIO DE CONSULTORIA ESTADISTICA Y COMPUTO DEL COLEGIO DE POSTGRADUADOS

MÉTODOS ESTADÍSTICOS APLICADOS AL ANÁLISIS SENSORIAL MODULO 1



Objetivo

Que el participante conozca y maneje los conceptos fundamentales de los métodos estadísticos utilizados para el análisis en estudios sensoriales.

Temario

Estadística descriptiva

- *Escalas de medida*
- *Estadísticas de posición y de variación*
- *Métodos gráficos de representación*
- *Boxplot, gráfico de tallo y hoja*
- *Gráficos de estrella.*

Inferencia y prueba de hipótesis estadística

- *Pruebas de Discriminación*
- *Pruebas Descriptivas*
- *Pruebas de Aceptación.*

Diseño experimental

- *Diseño completamente al azar*
- *Diseño de bloques completos y de bloques incompletos al azar*
- *Análisis de la varianza*
- *Falla en los supuestos, no normalidad, heterogeneidad de varianza*

Comparaciones de medias

- *LSD*
- *Tukey*
- *Bonferroni*
- *FWDR.*

Cursos dirigidos a

Investigadores y desarrolladores de productos alimenticios que utilicen el análisis sensorial como su actividad profesional.

Duración

El curso tendrá una duración total de 16 horas distribuidas en 2 sesiones.

Profesor del Curso

Dr. Juan Burgueño Ferreira
Profesor-Investigador del Colegio de Postgraduados
juanb@colpos.mx

Material

Se entregará copia del material expuesto, ejercicios y lista bibliográfica.

Horario

Jueves y viernes de 9 am a 7 pm

Curso 9:00 am a 1:00 pm

Horario de comida 1:00 pm a 3:00 pm

Curso 3:00 pm a 7.00 pm

Cupo

El número mínimo de participantes es de 15 y el máximo de 30.

Periodo de Inscripción

A partir del 5 de febrero del 2008 a través de la pagina Web del laboratorio o directo en la oficina.

Fecha

17 y 18 de Abril de 2008

Lugar

Laboratorio de Estadística y Cómputo Avanzado ubicado en las instalaciones del ISEI, Campus Montecillo del Colegio de Postgraduados.