

30 de octubre 2019

17:00 a 19:00

Escuela Politécnica Superior de
Zamora.

Campus Viriato
Avda. Requejo, 33
Seminario 228



SIOPAC

Presentación del Sistema on-line
de Predicción de Atributos
Sensoriales de Calidad para
productos acogidos a
marcas de garantía

Jornada:

-17:00 a 17:15 Recepción

-17:15 a 17:45 *"Uso y aplicaciones del NIRS en la industria cárnica"*

Dra. Inmaculada González Martín. Catedrática del Área de Química analítica, nutrición y bromatología de la Universidad de Salamanca.

-17:45 a 18:15 *"Predicción de parámetros sensoriales en jamón ibérico, chorizo y cecina"*

Dra. Isabel Revilla Martín. Profesora titular del Área de Tecnología de alimentos de la Universidad de Salamanca.

-18:15 a 18:45 *"Presentación de la web SIOPAC"* (Sistema On-line de Predicción de Atributos de Calidad)

D. Pedro Hernández Ramos. Profesor Titular del Área de Expresión Gráfica en la Ingeniería.

-18:45 a 19:00 Debate

