

El cacao es uno de los cultivos más representativos del Ecuador y unos de los más importantes del mundo. El objetivo de este curso es comprender las bases del análisis sensorial y su importancia como parámetro de calidad en la preparación de licor de cacao. Se aportará con soluciones para el reconocimiento básico de sabor y límites para el umbral de degustación. El curso está destinado a profesionales de la industria alimentaria, estudiantes y a todos aquellos que tengan inquietudes en materia del lenguaje de los sentidos.

AUSPICIAN:

develoPPP.de











Darin Sukha

Investigador líder en la Sección de Calidad y Sabor del Centro de Investigación de Cacao (CRC). Él y sus colaboradores centran sus estudios de investigación en la post cosecha de cacao, fundamentalmente en la fermentación y el secado, así como en las evaluaciones organolépticas, físicas y químicas, indicadoras de calidad del cacao.



Naailah Aminah Ali

Asistente técnica en la sección de Sabor y calidad del Centro de Investigación de Cacao (CRC). Actualmente se encuentra realizando sus estudios doctorales en ciencias de los alimentos y tecnología en University of the West Indies. Sus intereses de investigación se enfocan en la evaluación física y organoléptica de muestras de cacao. Además, posee experiencia en fermentación de cacao, en añadir valor agregado al mismo, en la formación de panelistas sensoriales y en asesorar proyectos de investigación.





