



El Instituto fue creado en el año 1988. Funciona en la Facultad de Ciencias de la Salud, bajo la dependencia del Consejo Directivo.

## **OBJETIVOS**

- Proponer, difundir y realizar investigación en las distintas áreas que comprende la Evaluación Sensorial de Alimentos.
- Propender a la formación y capacitación de recursos humanos en la disciplina.

## **FUNCIONES**

- Estudio de materias primas tradicionales o no, a fin de desarrollar formulaciones de buena calidad sensorial.
- Estudio del efecto de cambio en el procesamiento de alimentos en relación a la calidad sensorial del producto.
- Determinación de la reacción y preferencia del consumidor frente a un nuevo alimento.
- Estudio de la calidad sensorial de alimentos a fin de asegurar el mantenimiento características óptimas, durante el almacenamiento, procesamiento y mercadeo de los diferentes productos.
- Estudio de costo para obtener un producto de igual calidad sensorial pero a menor costo.
- Asesoramiento a entidades públicas o privadas en el campo de la Evaluación Sensorial de Alimentos.
- Coordinación con otros organismos provinciales, nacionales e internacionales vinculados al tema

## **ACTIVIDADES**

- Selección y entrenamiento de evaluadores para la formación de paneles de evaluación sensorial.
- Instrumentación de nuevas técnicas de evaluación sensorial.

- Correlación entre pruebas sensoriales y medidas físico – químicas.
- Difusión de conocimientos y avances técnicos mediante publicaciones.
- Organización de cursos, ateneos, seminarios y otras actividades de formación y capacitación del recurso humano.
- Asesoría referida a la calidad sensorial de alimentos, a organismos relacionados con la producción y elaboración de alimentos.
- Participación y coordinación de equipos multidisciplinarios.