



CURSO

La colorimetría triestímulo y sus aplicaciones en alimentos

Estudiantes de pregrado y postgrado,
investigadores y profesionales con
interés en el uso y apreciación del color
y su medida, en especial en alimentos

*Cupos limitados

Curso de Educación continua “La colorimetría triestímulo y sus aplicaciones en alimentos”

La Colorimetría Triestímulo es la rama de la ciencia que estudia la especificación numérica del color. A partir de los valores triestímulo como expresión de las señales generadas en la retina, la colorimetría reproduce matemáticamente la fisiología de la visión humana.

La tecnología alimentaria necesita de las medidas colorimétricas con múltiples objetivos relacionados con la calidad del producto tanto en las etapas de la producción como en su comercialización y consumo.

Objetivos

- Comprender los conceptos básicos del color y su especificación, de la fisiología de la visión y el desarrollo de las medidas visuales del color.
- Conocer los métodos visuales por comparación con patrones materiales frente a los métodos instrumentales sin intervención del ojo humano.
- Analizar los fundamentos de la Colorimetría Triestímulo como técnica objetiva de medida del color, su desarrollo matemático, la interpretación de los resultados colorimétricos y su aplicación en la ciencia de los alimentos.
- Introducir el uso del análisis de imagen en la evaluación de la apariencia de los alimentos.

Contenidos

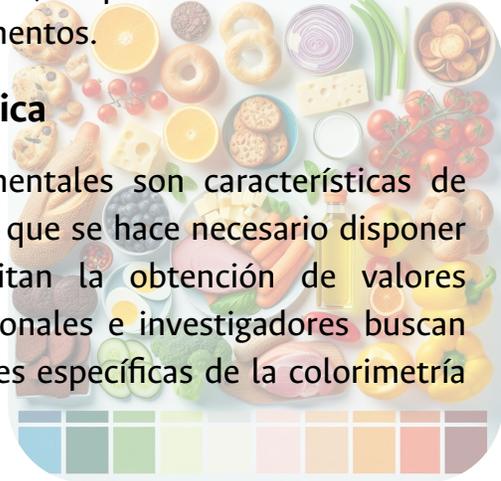
1	Presentación.	7	Colorimetría avanzada
2	Colorimetría triestímulo. I. Fundamentos	8	Instrumentación colorimétrica
3	Colorimetría triestímulo. II. Desarrollo matemático	9	Aplicaciones de la colorimetría en los alimentos
4	Colorimetría triestímulo. III. Representación	10	Química de los pigmentos vegetales
5	Colorimetría triestímulo. IV. Interpretación de los resultados	11	Actividad práctica
6	Colorimetría Diferencial	12	Conclusiones

Dirigido a:

Estudiantes de pregrado y postgrado, investigadores y profesionales con interés en el uso y apreciación del color y su medida, en especial, la aplicación de las medidas de color a la caracterización de la calidad de los alimentos.

Pertinencia académica

Actualmente las propiedades sensoriales instrumentales son características de valoración y calidad en los alimentos, razón por la que se hace necesario disponer de métodos objetivos de medición que permitan la obtención de valores comparables y reproducibles. Estudiantes, profesionales e investigadores buscan profundizar en los conceptos teóricos y aplicaciones específicas de la colorimetría triestímulo.



Calendario

- Fechas: 8 al 11 de octubre
- Horario: 8:30 am - 12:30 pm
- Lugar: Salón 107, Edificio Aulas Ciencias Gloria Galeano - Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá

Costos

Tipo de Inscripción	Valor
Profesional /Investigador externo	\$ 800.000
Profesional /Investigador Egresado UNAL	\$ 640.000
Estudiantes externos a Universidad Nacional de Colombia	\$ 400.000
Estudiantes de pregrado y postgrado profesores y personal administrativo de Universidad Nacional de Colombia	No tiene costo

*Cupos limitados

Resultados esperados

- La comprensión de la ortodoxia colorimétrica, para reflexionar sobre el análisis y la correcta interpretación de los datos de color.
- La profundización en aspectos prácticos de la medida del color de alimentos en relación con su calidad.
- La discusión sobre casos concretos de aplicación de las diferentes técnicas instrumentales en productos alimentarios.



Calendario

	OCTUBRE 8	OCTUBRE 9	OCTUBRE 10	OCTUBRE 11
8:30 – 9:00	Palabras de Bienvenida Dirección del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Presentación Introducción a la Colorimetría (F.J. Heredia)	Colorimetría triestímulo. IV. Representación (F.J. Heredia)	Química del color, pigmentos de origen vegetal (C. Osorio)	Jornada demostrativa de diferentes instrumentos para medición del Color INSACK (Representantes de Minolta en Colombia)
9:00 – 10:00	Colorimetría triestímulo. I. Fundamentos (F.J. Heredia)	Colorimetría triestímulo. V. Interpretación (F.J. Heredia)		
10:00 – 10:30	Café	Café	Café	Clausura
10:30 – 11:30	Colorimetría triestímulo. II. Desarrollo (F.J. Heredia)	Colorimetría avanzada (F.J. Heredia)	El color de los alimentos (F.J. Heredia) Digitalización y análisis de imagen (F.J. Heredia)	
11:30 – 12:30	Colorimetría triestímulo. III. Desarrollo (F.J. Heredia)	Medida del color. Instrumentación (F.J. Heredia)	Consultas particulares de aplicaciones en alimentos con los Conferencistas del Curso.	

Escanear para diligenciar formulario de preinscripción



Conferencistas

FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

Farmacéutico, Dr. Sc. en Farmacia

Profesor Catedrático

Universidad de Sevilla

Área de Nutrición y Bromatología

Línea de investigación en color y calidad de alimentos. Coordinador de la Red Española de Color de Alimentos, cuenta con cerca de 250 publicaciones en revistas científicas indexadas.

Su investigación, en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, se centra en el color de los alimentos desde diferentes puntos de vista: desde la apreciación visual, y el análisis instrumental por Colorimetría Triestímulo, a las relaciones entre el color y la composición en pigmentos.



CORALIA OSORIO ROA

Química, Dr Sc., en Química

Profesora Titular

Universidad Nacional de Colombia

Departamento de Química

Línea de investigación en Química de aromas, pigmentos y productos naturales. Lider grupo GANAC-Grupo de Aditivos Naturales de Aroma y Color. Deputy Editor del ACS Food Science & Technology.

