

PRUEBAS DE ANALISIS SENSORIAL

Realizamos Pruebas de Producto a Ciegas (Blind Tests – BPT’s), Reveladas (IPT’s) y otros servicios relacionados para la Industria Alimentaria, con el apoyo de un equipo profesional de gran experiencia:

Lic. Carlos E. Martínez Salas, MBA. Licenciado en Tecnología de Alimentos, UCR. Gerente de Manufactura (1991-2008) y de Aseguramiento de Calidad (1987 - 1991) para Coca Cola. Jefe de Control de Calidad de Cinta Azul (1983 - 1987) Profesor del CITA (UCR) y de la Escuela de Agroindustria del Instituto Tecnológico de Costa Rica.

Luz Marina Mairena Morales, MBA. Mercadóloga. Formación específica: Metodología de selección y entrenamiento del panel sensorial de la empresa (576 horas) -CITA, UCR. Métodos sensoriales aplicables al Control de Calidad en la industria -INCAP/OPS. Taller de Evaluación Sensorial -Grupo Givaudan, S.A de C.V. Buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de alimentos -CITA, UCR. Control Total de la Calidad –INA. Seminario: Higiene y Manipulación de Alimentos -INA. Experiencia: Analista Coordinadora y Encargada del Área de Análisis Sensorial en Investigación y Desarrollo. Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L. (1993 – 2008)

Elena Andraus Alfaro, MBA. Bachiller en Estadística, UCR. Ha llevado e impartido numerosos cursos y seminarios especializados sobre Estadística. Asistente de Investigación (2000 – 2008) y profesora (2008 - actual) de la Escuela de Estadística, UCR. Cursos de Estadística General, Estadística para Biociencias, Diseño de Experimentos y SPSS.

