# GUAYAQUIL: UPS apoya programa escuela deportiva «GolA.S.O»

Padre Antonio Amador

El análisis sensorial o cata es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos. Se considera una evaluación subjetiva cuando es efectuada por persona no expertas. Este es un punto fundamental para el control de calidad de la industria alimenticia desde el año 2012 al cual se suscribe el Centro de Investigación de la Leche de la UPS (CILEC) y el Laboratorio de Calidad de la Leche, conjuntamente con la empresa INTI LÁCTEOS de Argentina.

En el marco de un convenio vigente entre ambas instituciones, se realizan actividades de formación con la participación de actores de la cadena láctea del Ecuador. Es así como del 23 al 28 de julio en el Centro de Apoyo Cayambe de la UPS, se desarrollaron los cursos para evaluadores de queso leche, yogurt y manjar de leche en el que participaron docentes y estudiantes de la Universidad Santiago de Guayaquil, Escuela Superior Politécnica de Manabí, Universidad Tecnológica Equinoccial, Universidad Técnica de Ambato, Universidad Estatal de Bolívar

Asimismo, asistieron representantes de la industria láctea tales como TONI.SA, DELIGURT, SAN LUIS, FORTUNA, éstas últimas pertenecientes a la Asociación de Productores Lácteos «Mitad del Mundo», productores y procesadores de lácteos particulares. Los conocimientos adquiridos repercutirán en el mejoramiento de la calidad de los productos lácteos del país.

Los cursos fueron impartidos por la Ing. Haydeé Montero y el Ing. Fernando Pino, expertos del Laboratorio INTILÁCTEOS de Argentina. Se contó también con las exposiciones de Pamela Jaramillo, PhD en Alimentos y profesional vinculada a la UPS a través del Proyecto Prometeo de la SENESCYT. La coordinación estuvo a cargo del CILEC y del Laboratorio de Calidad de la Leche de la UPS.

Ver noticia en www.ups.edu.ec