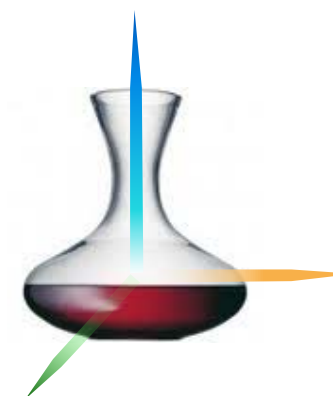


ESCUELA DE QUIMIOMETRÍA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS



ESCUELA DE QUIMIOMETRÍA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS (ENTORNO AGROALIMENTARIO Y ENOLÓGICO)



LOGROÑO

23-27 de mayo de 2011

Colaboran:



INFORMACIÓN GENERAL

Fecha: 23-27 de mayo de 2011.

Lugar: Teoría: Seminario 007.
Prácticas: Aula Informática 1.
Edificio Quintiliano.
c/ La Cigüeña, 60. Logroño.

Duración: Consta de 32 horas de exposiciones teóricas y prácticas en sesiones de mañanas y tardes. Comienza el día 23 a las 16 horas y finaliza el día 27 a las 13 horas.

Inscripción:

400 € Industria.
300 € Instituciones no lucrativas.
200 € Estudiantes.

La cuota da derecho a la participación en todas las explicaciones teórico-prácticas y a su ejercitación asociada, al material completo del curso así como a los programas de cálculo PARVUS 2011 y su manual. El número de plazas está limitado a veinticuatro y la selección se hará en base el perfil del solicitante y la fecha de inscripción.

Diploma de participación: Se entregará diploma acreditativo a los participantes que formalicen la inscripción y asistan a las sesiones.

ESCUELA DE QUIMIOMETRÍA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS

Logroño, 23-27 de mayo de 2011

INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA:

Fundación Universidad de La Rioja
Avda. de La Paz, 107, 26.006 LOGROÑO
Tfno.: 941 299184 Fax: 941 299183
e-mail: formacion@fund.unirioja.es

INFORMACIÓN: (José María González Saiz)

Tel.: 941 299 634 Fax.: 941 299 621
e-mail: josemaria.gonzalez@unirioja.es

<http://fundacion.unirioja.es/escuelaquimiometria>

OBJETIVOS

La Escuela pretende acercar la Quimiometría a los actuales y a los futuros usuarios, desde un enfoque eminentemente práctico, incluyendo los campos de aplicación y las metodologías más novedosas.

Los campos de aplicación que se presentan son de la máxima actualidad: caracterización y clasificación de alimentos típicos, detección de fraudes en alimentos, enología, medioambiente, diseño y análisis de experimentos, etc.

La Escuela está dirigida a:

- Profesionales de diversas industrias que trabajan con datos instrumentales (NIR, FTIR, UV, UV/VIS, NMR, Raman, MS, GC, LC, etc.), datos de producción, de control de calidad y datos sensoriales.
- Profesionales en departamentos de investigación y desarrollo, control de calidad, monitorización, control y optimización de procesos.
- Docentes y alumnos de últimos cursos de licenciaturas que necesiten ampliar conocimientos en este campo.

Las sesiones se han diseñado para que la participación de los asistentes, el intercambio de opiniones y exposición de problemas esté favorecida.

PROFESORADO

Dr. Michele Forina. Génova (Italia)

Dr. Roger Phan Than Luu. Marsella (Francia)

Dra. Consuelo Pizarro Millán. La Rioja (España)

Dr. Paolo Oliveri. Génova (Italia)

COORDINACIÓN

Dra. Consuelo Pizarro Millán

Departamento de Química. Universidad de La Rioja

Dr. José María González Sáiz

Departamento de Química. Universidad de La Rioja

PROGRAMA

- Introducción a la quimiometría.
- Estructura de los datos. Pretratamientos.
- Componentes Principales.
- Análisis de Clustering con métodos jerárquicos y K medias.
- Análisis de Clasificación: Análisis discriminante lineal y cuadrático, KNN, análisis de modelado UNEQ y SIMCA, métodos de las funciones potenciales. Regresión univariante lineal, cuadrática, robusta.
- Regresión y calibración multivariante: Ordinaria, regresión sobre PCs, PLS, ACE, refinado de modelos de regresión (selección de los predictores informativos).
- Diseño de experimentos: Metodología para el diseño experimental. Selección de un buen diseño. Evaluación de un diseño. Diseños supersaturados. Diseños uniformes. Diseños no regulares.

Casos prácticos

- Verificación de la autenticidad de origen declarado de un aceite.
- Control de la concentración del ingrediente activo de un medicamento.
- Detección y cuantificación de adulteraciones en muestras de vinagre.
- Caracterización objetiva de productos de la industria agroalimentaria a partir de medidas espectroscópicas.
- Detección y cuantificación de mezclas fraudulentas de café.
- Predicción de la evaluación sensorial del color de un vino a partir de parámetros CIELAB.
- Desarrollo de metodologías analíticas para la detección de defectos organolépticos en muestras de interés enológico (vino, corcho, madera, etc.).
- Estudio de la eficiencia de una central fotovoltaica en función de los parámetros ambientales.
- Monitorización de las fermentaciones alcohólica y acética en la obtención de vinagre.

INSCRIPCIÓN Y MATRÍCULA

(Fecha límite de inscripción/matriculación, **16 de mayo de 2011**. Para formalizar su matrícula es imprescindible cumplimentar el boletín de inscripción adjunto y enviarlo por fax (941 299183), junto con el resguardo de pago de matrícula o bien, cumplimentar el boletín electrónico incluido en la web del curso: <http://fundacion.unirioja.es/escuelaquimiometria>)

Nombre y Apellidos:
DNI:
Empresa:
Dirección:
Teléfono:..... **Fax** **e-mail**

Cuota de inscripción:

Forma de Pago:

- **Transferencia bancaria:** c/c Nº 0049-6684-1-2216076508 Banco de Santander. Indicando "EQDE2011"
- **Pago on line:** por medio de tarjeta de crédito Visa Internacional o Mastercard Internacional. En el caso de elegir esta opción es necesario inscribirse en el curso por medio del boletín electrónico, incluido en la web del curso.