

- 1) Estudios de materias primas tradicionales o no, a fin de desarrollar formulaciones de buena calidad sensorial.

- 2) Estudio del efecto de cambio en el procesamiento de alimentos en relaci??n a la calidad sensorial del producto.

- 3) Determinaci??n de la reacci??n y preferencia del consumidor frente a un nuevo alimento.

- 4) Estudio de la calidad sensorial de alimentos a fin de asegurar las caracter?