vinetur

La Universidad de La Laguna impulsa la formación en análisis sensorial de productos agroalimentarios canarios

La nueva microcredencial busca reforzar la calidad y diferenciación del sector primario en las islas

jueves 5 de marzo de 2026



La Universidad de La Laguna ha anunciado la puesta en marcha de una microcredencial en Análisis Sensorial de Productos Agroalimentarios Canarios, una formación presencial que se impartirá del 16 al 27 de marzo de 2026 en la Escuela Superior de Ingeniería y Tecnología de la propia universidad. Esta iniciativa está promovida por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, en colaboración con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y cuenta con financiación europea a través de los fondos Next Generation EU.

El objetivo principal de esta microcredencial es profundizar en las herramientas y metodologías del análisis sensorial aplicadas a los productos agroalimentarios del archipiélago. Se trata de un ámbito considerado estratégico para garantizar estándares diferenciados, reforzar los sellos de calidad y mejorar el posicionamiento comercial de las producciones locales. El análisis sensorial se ha convertido en una herramienta fundamental para bodegas, cooperativas, industrias transformadoras y productores que buscan consolidar la identidad y el valor añadido de sus productos.

La formación está dirigida a profesionales del sector agroalimentario, personal técnico, productores, personas vinculadas al agroturismo y al enoturismo, así como a titulados y personas interesadas en adquirir competencias específicas en evaluación sensorial aplicada a productos canarios. El programa forma parte de la oferta de formación permanente de la Universidad de La Laguna y responde a la necesidad de fortalecer las capacidades técnicas del sector primario canario en áreas relacionadas con la calidad, la innovación y la competitividad.

Jesús Enrique de las Heras Roger, director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias, ha señalado que esta microcredencial supone un avance en la profesionalización del sector agroalimentario canario, ya que permite dotar a los productores y técnicos de herramientas rigurosas para la diferenciación de los productos locales. Además, ha subrayado la importancia de la transferencia de conocimiento entre la universidad y la empresa para generar valor, innovación y competitividad en un mercado cada vez más exigente.

Carlos Díaz Romero, catedrático del área de Nutrición y Bromatología de la Universidad de La Laguna, director del curso y miembro del Consejo Asesor de la Cátedra, ha explicado que el análisis sensorial es una disciplina clave para comprender la calidad de los alimentos desde la perspectiva del consumidor. Según Díaz Romero, esta metodología permite evaluar de manera científica atributos como el aroma, el sabor, la textura o el aspecto de los productos agroalimentarios, y aplicada al ámbito canario, ayuda a identificar, preservar y poner en valor las características diferenciales de las producciones locales.

El equipo docente estará formado por un grupo multidisciplinar de expertos del ámbito académico y profesional. Entre ellos figuran Paula Casañas Martín, graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid; Cristina Ferro Fernández, graduada en Turismo; Antonio Bentabol Manzanares, director de la Casa de la Miel de Tenerife; Domingo José Ríos Mesa, doctor en Ingeniería Agrícola y profesor titular de la Universidad de La Laguna; Nayra Trujillo Martín, responsable de la Indicación Geográfica Protegida Plátano de Canarias; Manuel Bernardo López Martel, diplomado en Desarrollo Rural; Tomás Hernán Tejera Oval, ingeniero técnico agrícola; Gabriel Santos García, especialista en servicios vitivinícolas y coordinador de la Cátedra; Domingo Afonso Martín, jefe del Servicio de Control y Certificación del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; y María Ruth Lozano Rodríguez, ingeniera técnica agrícola y coordinadora de programas de formación ICACEL.

El coste de matrícula estará subvencionado dentro del ‘Plan para el desarrollo de microcredenciales universitarias’, inversión 6 del componente 21 de la Adenda del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, financiado por la Unión Europea – Next Generation EU, ejercicio 2025. Esta subvención facilita el acceso a una formación considerada estratégica para el sector agroalimentario canario.

Las personas interesadas pueden consultar el programa completo e inscribirse a través de la web de la Universidad de La Laguna.