



## Presentación

El análisis sensorial tiene numerosas aplicaciones en el sector agroalimentario, ya sea en el desarrollo de nuevos productos como para la mejora y caracterización de la calidad de los existentes. Este curso pretende proporcionar al alumno herramientas para entender las bases del análisis sensorial y su importancia como parámetro de calidad aplicado a los quesos.

Forma parte del Curso de Elaboración de Quesos impartido por IRTA, pero puede cursarse como un módulo independiente.

Más información e inscripciones en [www.cursoquesosirta.com](http://www.cursoquesosirta.com)

# Curso de introducción al análisis sensorial de quesos

IRTA Torre Marimon. Caldes de Montbui

15.06.18 de 09h a 15h

## Programa

### Parte teórica

- ✓ Definición e importancia del análisis sensorial
- ✓ Consumidores y catadores
- ✓ Atributos sensoriales
- ✓ Tipos de pruebas sensoriales
- ✓ Perfil cuantitativo descriptivo de quesos

### Parte práctica

- ✓ Prácticas de análisis sensorial
- ✓ Sesión de maridaje quesos y vinos

## Profesorado

M. Dolors Guàrdia Gasull (IRTA)

Marta Garrón Gómez (IRTA)

## Precio e inscripciones

75€ (IVA incluido)

Inscripciones en:

[www.cursoquesosirta.com](http://www.cursoquesosirta.com)

## Localización

IRTA Torre Marimon

08140 Caldes de Montbui (Barcelona)

Coordenades GPS: Lat 41.613.429, Long 2.170.916

## Organiza



## Colabora