

Boletín de inscripción.

Nombre y apellidos	_____
Dirección	_____
Población	_____ C.P. _____
Teléfono	_____ Fax _____ E-mail _____
Empresas	_____
Sector en el que trabaja	_____
Numero Cif o NIF (de quien vaya a realizar el pago)	_____
Obsevaciones	_____

A Recordar

El plazo de inscripción finaliza El Miércoles 10 de Octubre de 2007

Teléfono 979 70 07 59.
Fax 979 75 13 81.
E-mail: ita-redgonma@itacyl.es



Jornada de Iniciación a la cata de queso



Palencia
25 de Octubre de 2007
Estación Tecnológica de la Leche

Objetivos

Aportar nociones básicas de análisis sensorial
Valorar y cuantificar características sensoriales
Realizar ensayos de diversas pruebas sensoriales
Experimentar y describir sensaciones generadas por diferentes alimentos
Catar distintos quesos
Ejercitar la capacidad para describir quesos

Metodología

Sistema didáctico basado en nociones teóricas y en la realización de determinadas pruebas sensoriales para que el alumno experimente sensaciones que le generen determinados estímulos. Se realizarán trabajos en grupo para compartir diferentes experiencias e incrementar la formación de cada uno de los alumnos participantes en la jornada.

Destinatarios

Personal de la industria láctea y aquellas personas interesadas en realizar análisis sensorial a los quesos.

Programa

De 10 h. a 14h. y de 16 h a 20 horas. La Jornada se estructura en 2 sesiones interrumpidas con un espacio de dos horas para comer.

Lugar de realización.

Estación Tecnológica de la leche de Castilla y León.
Carretera de Autilla S/N. Finca de Viñalta.
Palencia



Temas a impartir.

Nociones sobre análisis sensorial.
Importancia de la valoración sensorial del queso.
Valoración de las características visuales de los quesos.
Detección de sabores elementales.
La textura: nociones básicas.
El olor y aroma. Descripción e identificación de olores y aromas.
Flavor y otras sensaciones generadas por los quesos.
Descripción sensorial de quesos.

Profesorado

José Luís Galván. Técnico Estación Tecnológica de la Leche; director técnico concurso nacional de quesos premios Cincho
Miguel Angel Sanz. Doctorado en análisis sensorial de los alimentos.

Inscripción.

50€ (Incluye participación y comida).

Procedimiento de inscripción

Enviar los datos de inscripción que figuran en la hoja al fax 979 75 13 81 o a la dirección de correo electrónico: ita-redqonma@itacyl.es antes del día 11 de Octubre de 2007.

Posteriormente las personas admitidas recibirán una carta para el pago de la inscripción con las instrucciones correspondientes.

Para cualquier información o aclaración dirigirse al teléfono 979 70 07 59.

Plazas limitadas

24 Alumnos

Proceso de selección.

En el caso de el que número de solicitudes sea superior a las plazas ofertadas se procederá a seleccionar en función de la vinculación al sector lácteo y al orden de recepción de las solicitudes.

Organización.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
Estación Tecnológica de la Leche de Castilla León.
Carretera de Autilla s/n Finca de Viñalta.
Palencia.