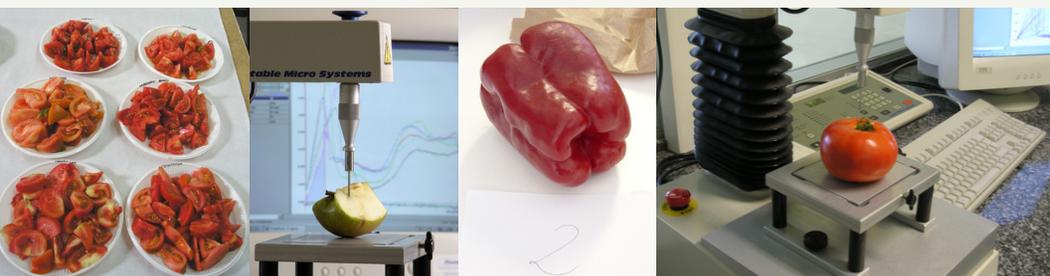




DE LA PERCEPCIÓN A LA EMOCIÓN A TRAVÉS DEL ANÁLISIS SENSORIAL Y LA TECNOLOGÍA



16 MARZO 2022

Salón de actos
Subdirección de Investigación
ITACyL
10:30 - 12:30 horas

FORMATO PRESENCIAL

AFORO LIMITADO
30 plazas, que se reservarán por riguroso orden de inscripción.

WEBSITE
www.itacyl.es

FACEBOOK
[@itacastillayleon](https://www.facebook.com/itacastillayleon)

TWITTER
[@itacyl](https://twitter.com/itacyl)

¿Quieres que tus productos provoquen una experiencia multisensorial?

Esta jornada pretende aportar una visión amplia de cómo las nuevas tecnologías y el análisis sensorial pueden aumentar la competitividad en la cadena de valor, desde la industria agroalimentaria hasta el canal HORECA y la gastronomía



Víctor Martín

Restaurante
.Trigo (Valladolid)



Alfonso García

Restaurante Don
Bacalao (Valladolid)



Esther García

Experta en
gastronomía y
artes culinarias



Miguel Sanz

Laboratorio Análisis
Sensorial
(CONSENSO-LAB) ITACyL

Inscríbete AQUÍ

