



Seminario

SABOR Y COLOR EN EL PRODUCTO FINAL Potencia y Sinergia

FICHA TÉCNICA

Dirigido a: Estudiantes, propietarios de negocios, mandos medios y personal en general de establecimientos alimenticios, gastronómicos, restaurantes, panificadoras e industrias en general en el rubro de alimentos y bebidas

Fecha: 26/04/2011 14 Hs.

Duración: 1 módulo – 2 Hs.

Modalidad: Presencial

Disertante: A/M Gabriel Dodera – Innova Industria

INDICE TEMATICO

1. INTRODUCCION AL SABOR
 - Definición
 - Percepción
 - Consideraciones
2. INTRODUCCION AL AROMA
 - Definición
 - Percepción
 - Interacciones
3. EL QUINTO ELEMENTO
 - Introducción
 - Dónde se encuentra
 - Aplicaciones
4. RELACION AROMA-SABOR-REOLOGIA
 - Definición de reología
 - Percepción de textura y su problemática
 - Impacto
5. PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Innova Industria

Ruta 67 esq. Elias Regules – Parque Tecnológico Canario
90200 Las Piedras, Canelones – Uruguay
Telefono: (+598 99) 628 909
info@innovaindustria.com – www.innovaindustria.com