

FECHA: jueves 13 de septiembre.
DURACIÓN: De 9.30 a 12.30 h.
COSTE TOTAL: 75 Euros – 100 US Dólar – 320 R\$



Imparte: Dña. Mercedes González. Hidrosumiller.

Contenido:

- Conocer las aguas, estudiar su estructura físico- química y su ciclo.
- El agua como alimento y como nutriente.
- Clasificación de las aguas en función de:
 - Su sabor: saladas, terrosas, amargas, dulces, ácidas
 - Extracto seco (sales minerales): mineralización muy débil, débil y fuerte.
- Indicaciones en función de los tipos de alimentación, patologías, actividad,....
- Aguas de consumo.
- Lectura de una etiqueta.
- Conceptos: mineralización, pH, residuo seco,.....
- Introducción a la cata.

Los participantes recibirán un certificado de la asistencia al curso.

FICHA DE INSCRIPCIÓN

NOMBRE:

APELLIDOS:

D.N.I./Nº DE PASAPORTE:

DIRECCIÓN POSTAL:

POBLACIÓN:

REGIÓN:

PAÍS:

TELF.:

E-MAIL:

Necesario aportar justificante de pago

termatalia@termatalia.com – www.termatalia.com – Tel: +34 988 36 60 30

Titular de la cuenta: Fundación Feiras e Exposición de
Ourense, Expourense
EXPOURENSE
Nº de cuenta:
Entidad: NCG Banco (ABANCA)
Nº de Cuenta: IBAN: ES3320805252973040035425
BIC/SWIFT: CAGLEMMXXX

Posibilidad de pago con VISA o MASTERCARD

