

FECHA: viernes 14 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:

- Agua como elemento gourmet
- Microelementos, Sales minerales y oligoelementos
- Análisis Sensorial. Fisiología de los órganos de los sentidos
 - Estímulos Sensoriales
 - Organización sensorial
 - Instrumentos de análisis sensorial: vista, olfato, gusto, tacto
- Armonías del agua
 - Aguas – platos
 - Aguas – vinos
 - Aguas – platos - vinos
- Elaboración de cartas de aguas
- Conservación y servicio de las aguas

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

