



Análisis Sensorial: Principios y Aplicación en el Mundo del Café

SEMINARIO GRATUITO INTERNACIONAL

8

JULIO



11:30

(GMT-3/ hora argentina)

CUPOS LIMITADOS



zoom

**TRADUCCIÓN
SIMULTÁNEA**

Las notas organolépticas del café son infinitas y cada cosecha tiene sus propias particularidades. El suelo y el cultivar juegan un papel importante, influenciados tanto por el clima y la altitud, como por una serie de procesos, como el transporte, el tostado, la molienda y la extracción. Este nuevo seminario busca introducir las habilidades esenciales para degustar y evaluar café, comprender el potencial de los sentidos, interpretar correctamente los estímulos, y saber medir la percepción.

Disertante

Lic. Giulia Cusanno (Lavazza)

Graduada en Alimentación y Nutrición Humana por la Universidad de Milán. Responsable de la unidad sensorial de Lavazza. Luigi Lavazza S.p.A., con sede en Turín (Italia), está presente en más de 90 países, con más de 20 oficinas y fábricas en Italia y el resto del mundo.

INSCRIBITE AQUÍ

MÁS INFORMACIÓN:

promocionpcyt@agro.uba.ar

Celular y WhatsApp: +54 911 3263 8036

mita.com.ar |    