

Jornada  
**ANÁLISIS SENSORIAL DE QUESO**  
30 de octubre de 2024



## PROGRAMA

- ✓ Iniciación al análisis sensorial.
- ✓ Preparación del espacio para la cata.
- ✓ Caracterización de aromas y sabores de quesos.
- ✓ La ficha de cata – el aroma y sabor del queso.
- ✓ Metodología de cata – fichas de cata.
- ✓ Cata de quesos de diferentes leches y maduraciones (características organolépticas de los quesos sin madurar y madurados).

**JORNADA DIRIGIDA A:** titulares y personal de queserías artesanales.

**OBJETIVO:** introducir al alumnado en el mundo del análisis sensorial lácteo y los parámetros de calidad. Diferenciar tipos de quesos por sus atributos sensoriales. Manejar el vocabulario descriptor en el análisis sensorial.

**INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA GRATUITA**  
Fecha límite para la inscripción el 28 de octubre

En el tfno.: 948 013058  
En la web: [inscripción online](#)

## DATOS DE LA JORNADA

**Fechas:** 30 de octubre de 2024  
**Horario:** de 9:00 a 14:00 horas  
**Lugar:** INTIA (Villava/Atarrabia)