Azafrán
ESCUELA DE GASTRONOMIA

Ministerio de Educación
Presidencia de la Nación

Curso	**Análisis Sensorial**
Duración	3 clases
Día y horario de cursado:	Miércoles de 10 a 13hs
Clases	18 de octubre, 25 octubre, 01 de noviembre
Dictado por	Magister Guillermina Barrionuevo -Licenciada en Bioquimica de la UNC. -Magister en tecnología de los alimentos. -Actualmente se encuentra realizando su doctorado en La UNC. -Especialista en análisis sensorial.
Contenido	• Evaluación sensorial de los alimentos con la finalidad de garantizar su calidad y sus atributos. • Armonización de métodos sensoriales cualitativos y cuantitativos. • Metodologías utilizadas en la evaluación sensorial. • Aplicaciones en el desarrollo del conocimiento científico y en la industria de los alimentos. • Promover habilidades sobre las metodologías de la evaluación sensorial aplicadas en la Ciencia de los Alimentos y en la transferencia de servicios.
Modalidad	Clases demostrativas y prácticas
Costos	- Matrícula $300 (única vez) - 1 cuota de $1200 *- Matrícula bonificada para alumnos de Azafrán.* *- 2x1 en Matrícula con CLUB LA VOZ* *- 2x1 en Matrícula inscribiéndote con un amigo.* *Está incluido el material bibliográfico, materia prima para prácticas y utensilios.
Inscripciones	De lunes a viernes de 9 a 20 hs **Cupo máximo** de 25 alumnos y mínimo de 10.
Contacto inscripciones	Teléfono: 0351 – 4718827 Whatsapp: 3518002664 mail: infonet@azafran.com.ar

Tecnicatura Superior en GASTRONOMÍA 3 años - Título Oficial
PROFESIONAL GASTRONÓMICO 2 años
PROFESIONAL PASTELERO 1 año
PROFESIONAL PANADERO 1 año
PROFESIONAL SOMMELIER 1 años

+54 351 4718827 / www.azafran.com.ar
Pasaje Eusebio Marcilla y Lavalleja. Bº Cofico. Córdoba. Argentina