



ANÁLISIS SENSORIAL DE CERVEZAS

**LA MAESTRÍA CERVECERA
SE ALCANZA CON
PASIÓN Y CONOCIMIENTO**

BOGOTA 2019

www.ciclocervecero.com

CONTENIDO



El entrenamiento sensorial es una herramienta que brinda al cervecero conocimientos para que pueda reconocer algunos descriptores en cervezas, pudiendo evaluar la pertinencia o no de estos según el estilo que este elaborando o consumiendo.

Por medio del análisis de diferentes descriptores, el cervecero podrá generar un recuerdo sensorial que le permita reconocer los defectos o características de una cerveza y evaluarlas según la guía de estilo BJCP

ESTILOS & SABORES



www.ciclocervecero.com



DESCRIPCIÓN



El entrenamiento se realizará el 31 de Agosto de 8 am a 6 pm bajo el siguiente orden:

MAÑANA:

- Introducción al análisis sensorial
- Análisis Sensorial de 9 descriptores

TARDE

- Análisis sensorial de materias primas
- Análisis Sensorial de 9 descriptores

CIERRE

- Cata de Cervezas.



DESCRIPTORES DE SABOR

A lo largo del entrenamiento se realizan catas con una cerveza neutra, a la cual se añade el descriptor de sabor con el objetivo de realizar un entrenamiento sensorial a los asistentes.

Se estudian los descriptores de sabor más comunes en cervezas artesanales:



CATA DE ESTILOS



Se realizara cata de estilos con base en la Guía de EstilosBJCP 2015, con el objetivo de distinguir e identificar los niveles de intensidad de algunos descriptores en sabor y aroma, respetando la pertinencia o no de este para un estilo determinado.

Se realizara cata de estilos con base en la Guía de EstilosBJCP 2015, con el objetivo de distinguir e identificar los niveles de intensidad de algunos descriptores en sabor y aroma, respetando la pertinencia o no de este para un estilo determinado.

DETALLES DEL CURSO

Cupo limitado. Máximo de 20 personas

Valor de la inscripción: \$370.000COP

Pronto-Pago 14 Septiembre: \$350.000COP

FORMAS DE PAGO

Consignación o transferencia bancaria:

Cuenta de ahorros en Davivienda número 009900321473, a nombre de Ciclo Cervecerero SAS

Pago Online: Con tarjeta de crédito o pagos PSE a través de nuestra página web <https://www.ciclocervecerero.com/analisis-sensorial>

www.ciclocervecerero.com

FORMALIZACIÓN DE LA INSCRIPCIÓN



Una vez realizado el pago, es necesario enviar foto o pantallazo del comprobante de pago al e-mail ciclocervecerocolombia@gmail.com junto con los datos personales.

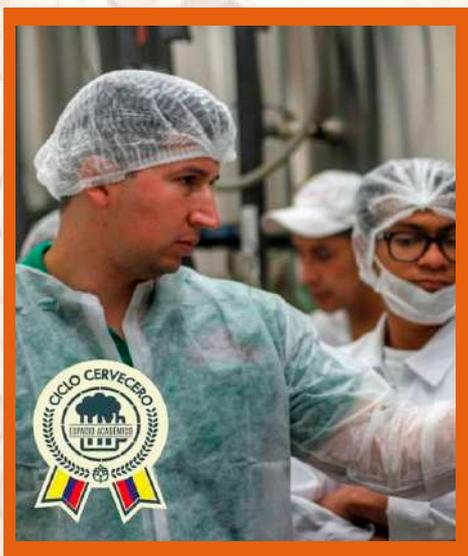
Incluye:

- Material del curso
- Certificado de Asistencia

Lugar:

- Por definir

PONENTE



Ingeniero de Alimentos Juan David Palacio Díaz, Juez BJCP, Certificado en análisis sensorial por la Asociación Civil Somos Cerveceros (Argentina). Lead Greader BJCP Latinoamérica.



+INFO



Camilo Rivera 312 482 1950
Juan David Palacio 304 578 3505

www.ciclocervecerero.com

