

PROGRAMA

TALLER CATA DE MIELES

Taller: Cata de mieles

Modalidad: Presencial

Duración: 3 horas

Dirigido: A todas aquellas personas que gustan de la miel y quieren conocer sobre los distintos parámetros identificativos de calidad de la miel.

Objetivos del curso: Adquirir los conocimientos, para el análisis sensorial de la miel, y reconocer las características de calidad de las mismas.

Contenidos:

El taller desarrollará una pequeña introducción teórica que nos sitúa en el contexto que nos preparará para afrontar la cata de mieles, y descubrir los factores determinantes que diferencian los distintos tipos de mieles y que nos hará reconocer las distintas calidades. Se realizará una cata de una muestra diversa de mieles, representativa de la amplia gama de variedades que podemos encontrarnos en el mercado. Los contenidos principales que se desarrollarán serán:

1. La miel y sus principales características
2. Fundamentos para el análisis sensorial
3. Cata de mieles: Técnica y aplicación

Se finalizará con un pequeño debate sobre la experiencia, y se expondrán los puntos de mayor interés que acontezcan en la experiencia de la cata.

Docentes:

Iván Falcón Herrera Ing. Técnico Agrícola.

Solicitudes:

Por correo electrónico, ifh.agricola@gmail.com, a través de la página web ifhagricola.com, en la página de contacto o llamando al 606183211.

Se respetará el orden temporal de recepción de las mismas.