

TEMAS	CONTENIDOS	HORARIO	FECHA	RESPONSABLE
Teoría N° 1	Citación. Introducción a la evaluación sensorial. Origen, historia, definición. Importancia y objetivos de la evaluación en el mundo de la cerveza. Sala de degustación.	14:00 h 20:00 h	20.10.23	Dr. Facundo Cuffia
	Pruebas discriminativas. Comparación pareada, ensayo triangular, dos de cinco. Objetivos y alcances.			
Teoría N° 2	Pruebas discriminativas. Comparación pareada, ensayo triangular, dos de cinco. Objetivos y alcances.			
Teoría N° 3	Rueda de Sabor. Atributos y Descriptores. Méritos y deméritos.	14:00 h 20:00 h	27.10.23	Ing. Antonella Sotera
Teoría N° 4	Estilos de Cervezas. Escuelas del mundo.	14:00 h 20:00 h	3.11.23	Ing. Mariano Balbarrey Ing. Roberto Nazareno
		14:00 h 20:00 h	10.11.23	
Teoría N° 5 6	T 5. Pruebas Descriptivas. Perfil de Sabor. Perfil de Textura. Análisis Cuantitativo Descriptivo (QDA). --- T 6. Pruebas Afectivas. Ensayos de preferencia. Ensayos de aceptabilidad. Pruebas con consumidores.	14:00 h 20:00 h	17.11.23	Dr. Facundo Cuffia
Teoría N° 7	Control de calidad sensorial en cervezas.	14:00 h 20:00 h	24.11.23	MSc. Adriana Paonessa
TP N° 1	Pruebas Descriptivas. Pruebas Afectivas.	14:00 h 20:00 h	1.12.23	Dr. Facundo Cuffia
TP N° 2	Rueda de Sabor.	14:00 h 20:00 h	7.12.23	Ing. Antonella Sotera
TP N° 3	Estilos de Cervezas. Escuelas del mundo.	14:00 h 20:00 h	15.12.23	Ing. Mariano Balbarrey Ing. Roberto Nazareno