# OFF FLAVORS TRAINING

ENTRENE SUS SENTIDOS Y MEJORE LA PRODUCCIÓN DE SU CERVEZA

SOLINAL®
FOOD SCHOOL

*si conoces, previenes !*

## OBJETIVO

En muchas ocasiones no basta solo con hacer y vender cerveza. El éxito en el negocio es ofrecer siempre una bebida llena de calidad.

La evaluación sensorial tiene estrecha relación con la calidad de un alimento, debiendo ser un entrenamiento puro y continuo; en carencia de las dos, la mente y los sentidos se volverán frágiles.

Aprender a identificar un defecto, encontrar la causa e implementar la solución, hará que su bebida sea aún más competitiva, generará valor, encederá en su modelo de negocio creatividad para la generación de nuevas bebidas y con seguridad satisfará el paladar más exigente del mercado.

## CONTENIDO

### A. CATADO TRADICIONAL Y ANÁLISIS SENSORIAL

1. Los sentidos
2. Sensación y percepción
3. Análisis sensorial
4. Sensaciones trigeminales
5. Sumillería y Juez en Cervezas (BJCP y CICERONE)

### B. DEFECTOS: IDENTIFICACIÓN, CAUSA Y SOLUCIÓN

1. Rueda de la cerveza – Meilgaard
2. Defecto: Diactilo
   - Causa y solución
3. Defecto: Golpe de luz
   - Causa y solución
4. Defecto: Mercaptano
   - Causa y solución
5. Defecto: Metálico
   - Causa y solución
6. Defecto: Papel
   - Causa y solución
7. Defecto: Fenólico
   - Causa y solución
8. Defecto: Agrio
   - Causa y solución
9. Defecto: Ácido Sulfhídrico
   - Causa y solución
10. Defecto: DMS
    - Causa y solución
11. Defecto: Butírico
    - Causa y solución

## INCLUYE

- Beer Scoresheet (BJCP)
- Certificado con Aval de:
  - Asociación de Sommeliers Mexicanos
  - Asociación de Cervecerías del Ecuador (ASOCERV)
  - SOLINAL Food School

## CALENDARIO

El entrenamiento se realizará en el Hotel Quito cumpliendo el siguiente cronograma:

- 15 y 16 de julio de 2017
- de 9 a.m. a 5 p.m.
- duración total de 16 horas
- incluye coffee break
- incluye almuerzo empresarial

## INVERSIÓN

Este entrenamiento se lo ha desarrollado en armonía con la Asociación de Cervecerías del Ecuador **ASOCERV**, de tal forma se presenta los valores para afiliados y no afiliados:

### AFILIADOS

- 160 USD por persona *(+ iva)*
- 5% descuento en la inscripción de 2 o + personas

### PÚBLICO GENERAL

- 210 USD por persona *(+ iva)*
- 5% descuento en la inscripción de 2 o + personas

## INSCRIPCIÓN

**1.** Para acceder al registro podrá solicitarla a:

- info@solinalfoodschool.com
- 0992199077 | 042-959067 (**GYE**)

**2.** El pago para este entrenamiento deberá realizarse a nombre de:

- **TRAINING FOOD CENTER SOLINAL-SCHOOL S.A.**
- Banco Pacífico
  Cuenta Corriente # 7604912
- Banco Pichincha
  Cuenta Corriente # 2100113786
- RUC: 0992891483001

**3.** Envíe comprobante de pago a los contactos del **paso 1** para finalizar su inscripción.

### + INFO

www.asocerv.beer
info@asocerv.beer
asocerv@gmail.com
0998107636

## CON EL AVAL DE

**SOLINAL Food School** es la escuela líder, reconocida para la certificación de personas en seguridad de los alimentos.


**CONTÁCTENOS**
SOLINAL Food School
Edificio City Office Piso 5, Oficina 516
Av. Benjamín Carrión, Guayaquil, EC
t +593 042 959067
c +593 0992199077

info@solinalfoodschool.com

www.solinalfoodschool.com

SOLINAL®
FOOD SCHOOL

www.solinalfoodschool.org

© SOLINAL Food School – 2016 – All rights reserved - SOLINAL Food School is a registered trademark