



# Análisis Sensorial De Alimentos Selectos Propios De Sumillería

**Sku:** CT0430

**Horas:** 7

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. La influencia de las preferencias en el análisis sensorial 2. Diferencias entre análisis sensorial. técnico. instrumental y hedónico 3. Los atributos de los alimentos 4. Medios utilizados en el análisis sensorial de alimentos en hostelería 5. Percepción de atributos sensoriales básicos 6. Metodología del análisis sensorial de alimentos en hostelería