TALLER SENSORIAL DEL GUSTO (Y MAS)

2 horas de duración

DIRIGIDO A:

- Profesionales de la hostelería y
- Particulares aficionados y grupos de amigos, relacionados o no con el sector de los bares.

OBJETIVOS:

- Descubrir los aromas y sabores que podemos percibir en las bebidas.
- Aprender sobre los factores que determinan la percepción del sabor.
- Concienciar a los asistentes del control de los sentidos y el papel del subconsciente en la cata.

Aforo: 4 - 18 asistentes
Cuándo: convocatorias anunciadas y *ad hoc*
Precio: 50 €/persona
Dónde: The Cocktail Room *(calle Castelló 98. 28006 - Madrid)*
Instructor: Miguel Figueredo

Dedicamos dos horas a explorar los factores determinantes en la percepción del sabor y su funcionamiento, con experimentos prácticos que permitirán descubrir que ciertos aspectos visuales —de luz y color—, aromáticos, gustativos, genéticos y sonoros, conforman el cómo percibimos un sabor en su conjunto. Nociones sobre los sabores que el humano percibe y cómo lo hace.

Los asistentes tendrán delante distintos elementos con los que hacer dichos experimentos, dirigidos por el instructor y encaminados al descubrimiento de lo que día a día, insospechadamente, influye de manera decisiva en la elección de una u otra bebida y una u otra comida.

Aspectos cubiertos durante el taller

La cata
Los sentidos que intervienen
Predisposición genética
Sabores y aroma (percepción objetiva y subconsciente)
Cómo funcionan e interactúan:
- El olfato
- El gusto
- La vista
- El oído

Cuatro experimentos para el olfato, la vista y el oído.
Comportamiento molecular de los aromas frente a la temperatura de la bebida.
Cata ciega y comparativa de cócteles.

Condiciones generales y de pago, en la siguiente página

CONDICIONES GENERALES DE LOS TALLERES

- *Este curso está sujeto a un aforo mínimo de 4 personas, pudiendo ser cancelado hasta 72 horas antes de su empiece.*
- *Una vez reservado el día de asistencia al taller, frente a una posible anulación por parte del cliente, debe avisarse 72 horas antes del comienzo de la actividad; si se hace con una antelación menor, la plaza se perderá.*
- *La plaza no quedará reservada hasta que el importe del taller quede abonado.*
- *Si padece algún tipo de alergia deberá ser comunicado antes del comienzo del curso.*

CONDICIONES DE PAGO

El importe del taller podrá abonarse de cualquiera de dos maneras:

(a) *En nuestra academia (calle Castelló, 98. 28006, Madrid), mediante efectivo o tarjeta.*
(b) *Mediante transferencia o ingreso bancario a nuestra cuenta de LA CAIXA 2100 8652 88 0200017992, después de consultarnos plazas disponibles en el teléfono 91 645 064. (Siempre habrá de enviarse justificante de pago a admin@thecocktailroom.es).*