

# SEMINARI PRÀCTIC: ANÀLISI SENSORIAL DE PRODUCTES CURATS.

## CATA DE PERNIL

*Lleida, 4 de maig de 2017*



Per poder apreciar i verificar la qualitat de qualsevol tipus de pernil, tenim que realitzar una cata, d'aquesta manera podem verificar la qualitat del pernil de forma segura. Al realitzar la cata tenim que tindre en compte quatre aspectes: la vista ( aspecte visual ), el tacte ( textura ), l'olfacte ( aromes ), i el gust del pernil.

En aquesta cata, tastarem cinc tipus de pernil: Duroc, Salamanca, DO Teruel, Ibèric de d'engreix, Ibèric de Glà.

Aquest seminari tindrà lloc el proper **dia 4 de maig a les 19.30 hores, a la seu de la demarcació de Lleida del Col·legi Oficial d'Enginyers Tècnics Agrícoles ( Passeig de Ronda 170 altell - 25008 Lleida ).**

**El preu de l'activitat és de 15 euros.**

Per a més informació i inscripcions truqueu al 973.24.32.39, per mail [lleida@agricoles.org](mailto:lleida@agricoles.org) o ompliu el formulari que trobareu al següent enllaç:

[https://docs.google.com/forms/d/1i7MxV4B1H0ntg5IGV3mhwRB6j3lX\\_unjc6xqxPaLzjM/edit](https://docs.google.com/forms/d/1i7MxV4B1H0ntg5IGV3mhwRB6j3lX_unjc6xqxPaLzjM/edit)