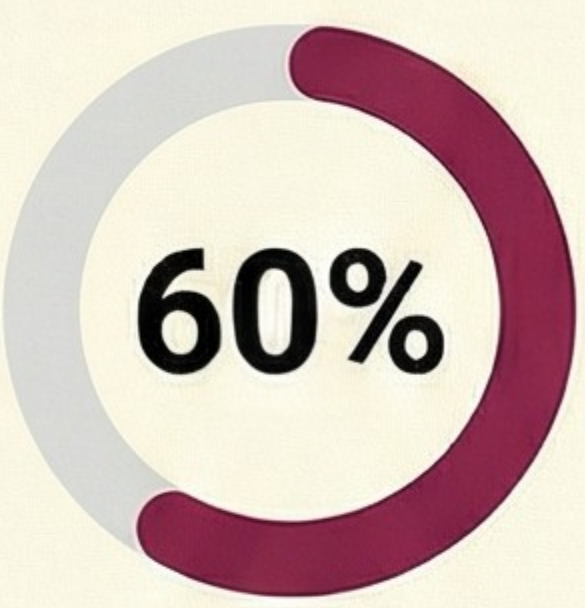


IA en la Cristalería: Ciencia y Diseño para Experiencias Sensoriales

Neurogastronomía e IA para elevar la experiencia del comensal y la rentabilidad



La Ciencia del Diseño Sensorial



El 60% de la percepción del sabor es externa
Forma, peso y material del cristal transforman la experiencia gustativa.



El peso como indicador de calidad
Un recipiente más pesado puede aumentar la percepción de calidad del contenido hasta en un 25%



Geometría Funcional
La curvatura y el diámetro del borde controlan la oxigenación y la concentración de aromas

Impacto Psicológico del Color en el Cristal

	Color del Cristal	Efecto Psicológico	Aplicación Ideal
	Transparente	Sofisticación y pureza	Vinos y destilados premium
	Azul Cobalto	Exclusividad y misterio	Cócteles de autor
	Ámbar / Marrón	Calidez y nostalgia	Cervezas especiales y licores

Optimización Mediante Inteligencia Artificial

