

6

DE DICIEMBRE

2018

Curso

"Analizamos la calidad del agua para la elaboración de CERVEZA"

Durante el curso se propone desarrollar los siguientes contenidos:

-Calidad de agua potable; componentes del agua que afectan a las diferentes etapas de la elaboración de cerveza: contenido de calcio; sulfatos; cloruros; alcalinidad y pH.

-Análisis en el laboratorio. La actividad práctica concreta será el análisis de las muestras de agua que utilizan los participantes del curso en la elaboración de su cerveza artesanal.

-Fundamentos de las prácticas habituales para modificar los parámetros del agua: efecto de la ebullición durante 5 min; efecto de un equipo de ósmosis reversa y efecto del agregado de sales.

Fecha de inicio: 6 de diciembre

Días y horarios: : jueves 6 de diciembre de 14:00 a 19:00 y
* viernes 7 de diciembre de 9:00 a 19:00

* **Destinatarios:** Micro-emprendedores dedicados a la producción de cerveza artesanal y elaboradores particulares de cerveza artesanal.

* **Consultas e Inscripción:** en el Laboratorio de Análisis Químico miércoles y viernes de 15:00 a 18:00 o a los Correos electrónicos:

* serviciosaq@agro.unlp.edu.ar
* lorenzacosta@agro.unlp.edu.ar

* **Lugar de realización:** Laboratorio de Análisis Químico de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP

ACTIVIDAD DE CARÁCTER GRATUITO



Facultad de
Ciencias Agrarias
y Forestales



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

∞ Información

Secretaría de Extensión
se@agro.unlp.edu.ar

Teléfono 423-6616 int. 453