

13
de agosto
2019

Curso “Ósmosis inversa en la fabricación de CERVEZA”

Durante el curso se estudiarán los parámetros de la calidad del agua que tienen impacto en la elaboración de cerveza. Se dará fundamento a algunas de las prácticas que utilizan habitualmente los fabricantes artesanales de cerveza para corregir la calidad del agua que utilizan en su producción. Se realizará un análisis fisicoquímico del agua que utilizan en la elaboración del producto y se sociabilizará una evaluación de los resultados obtenidos, orientando a los asistentes mediante pautas para definir el tipo de cerveza más adecuado en función de cada tipo de agua.

- * **Fecha de inicio:** 13 de agosto
- * **Días y horarios:** Martes 13 de 14 a 18 Hs. - Miércoles 14 de 9 a 12 h y 14 a 18 Hs.
- * **Destinatarios:** Micro-emprendedores dedicados a la producción de cerveza artesanal y elaboradores particulares de cerveza artesanal.
- * **Consultas e Inscripción:** serviciosaq@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