

Elaboración de Cerveza para principiantes

- **Descripción**

La elaboración de cerveza requiere de perfección y conocimientos para que el producto final sea agradable, placentero y de una calidad constante para sus consumidores. En este curso se realizará un recorrido sobre el proceso de elaboración profundizando en lo fundamental que cada ingrediente aporta a la receta elegida por el cervecero, seleccionando aquellos que mayores virtudes resalten en cada estilo de cerveza.

El curso incluye la elaboración de la bebida fermentada, un análisis sensorial para reconocer los atributos a la hora de evaluar la calidad del producto obtenido y conceptos básicos sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El curso incluye material de lectura.

- **Objetivo**

Adquirir conocimientos básicos para poder realizar la cerveza en pequeña escala.

- **Docentes a cargo del curso**

Docente Responsable: Dra. Ing. Elisa Inés Benítez

Auxiliares docentes: Ing. Laura Cecilia Gomez Pamies

Mg. María Mercedes Lataza Rovaletti

- **Contenidos Sintéticos**

Contenidos teóricos

- Los ingredientes
- Las diferentes recetas
- El proceso de elaboración de la cerveza
- BPM
- Análisis Sensorial

Contenidos prácticos

- Elaboración de cerveza a escala piloto: maceración, cocción, enfriamiento y agregado de levaduras, fermentación
- Embotellado
- Análisis sensorial del producto terminado

- **Días y horarios**

28/03 de 14 a 17 h; 04/04 de 14 a 22 h; 18/04 de 14 a 18 h

- **Requisitos**

Este curso está destinado a todos aquellos amantes de la cerveza que quieran profundizar sobre el proceso de elaboración.

- **Arancel:** \$2300

- **Cupo máximo:** 25 personas