

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA – FUNDAMENTOS BÁSICOS

Descripción de la actividad

En el Marco de las actividades propuestas para la “Copa cuyana de cervezas”, en su cuarta edición. Desde la Cámara Mendocina de Cervecerías Artesanales (CAMCA) junto con la Cátedra de Bromatología de la FCA UNCuyo, se dictará un Curso tendiente a capacitar en aspectos fundamentales de la elaboración de cerveza, poniendo énfasis en los insumos que se utilizan.

Título: PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA – FUNDAMENTOS BÁSICOS

Objetivos:

Conocer las diferentes etapas del proceso de elaboración de cerveza.

Conocer la influencia de cada uno de los ingredientes en la cerveza.

Contenido:

Elaboración de cerveza: etapas

Consideraciones de los ingredientes:

- 1- Malta: tipos, clasificación, su utilización con respecto a los diferentes estilos cerveceros, aportes a la cerveza.
- 2- Lúpulo: tipos, clasificación, historia, zonas de cultivo, características, aportes a la cerveza.
- 3- Agua: tipos de agua cerveceros, química del agua cerveceros, aportes a la cerveza.
- 4- Levaduras: tipos, clasificación, aportes a la cerveza.

Metodología:

Consistirá en una clase teórico práctica expositiva, con planteamiento de fundamentos teóricos y ejemplificaciones de casos del ejercicio profesional.

Habrará espacio para consultas e intercambio de opiniones.

Cronograma:

Se dictará en una jornada de 4 horas con receso intermedio.

Evaluación: no se realizará por lo que se otorgará sólo certificado de asistencia.