



Nombre: Curso de Elaboración de Cerveza Artesanal.

Docentes a cargo: Ing. Agr. Leonel Ferreyra y docentes del Curso de Agroindustrias

Detalles: Lugar: **Curso de Agroindustrias. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. UNLP. 60 y 119.**

Fecha: **22 de Abril de 2016**

Día y Horario: **08:30 a 17:00**

Cupo: **20**

Arancel: **\$600**

Informes e inscripción: **Inscripción: Curso de Agroindustrias o al correo electrónico: lipa@agro.unlp.edu.ar**

Resumen Temático: Transmitir conocimiento teórico-práctico que contribuya a un mejor entendimiento de los procesos que ocurren en la elaboración de cerveza, propiciando así las herramientas necesarias para elaborar esta bebida de manera artesanal. Actividades propuestas: Identificación de diferentes maltas, lúpulos y levaduras, Elaboración de una cerveza y Calculo de Grados IBU. El Costo (incluye: costos de los materiales empleados, material de lectura, certificado y una degustación a modo de cierre del Curso).

Compartí esta nota

URL de

origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/curso-de-elaboracion-de-cerveza-artesanal#comment-0>