

Nombre: Taller básico de análisis sensorial de cervezas.

Docentes a cargo: Ing. Agr. Leonel Ferreyra y los Profesores del Curso de Agroindustrias Ariel Vicente y Elisa Miceli.

Detalles: Fecha: **24 de Abril de 2015**

Día y Horario: **13:00 a 21:00**

Carga Horaria Total: **8**

Arancel: **\$600**

Informes e inscripción: **Inscripción: ialecheria@gmail.com Se requiere obligatoriamente pre-inscripción con pago incluido, pues existe cupo**

Observaciones: Costo incluye: costos de los materiales empleados, material de lectura, certificado y una degustación a modo de cierre del Curso).

Resumen Temático: Objetivos: Identificar defectos comúnmente encontrados en cerveza y conocer técnicas que permiten disminuir la concentración de estos deméritos. Actividades: Entrenamiento en la identificación práctica de defectos en cerveza. Cata a ciegas para la detección de defectos. Identificación de descriptores específicos (eugenol, acetato de isoamilo, esterres frutados) en estilos de cervezas en los que no representan un defecto. Lugar de pago: Asociación Cooperadora Facultad de Agronomía. (martes, miércoles y jueves de 8.30 a 11.30 h). Lugar de realización: Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA), Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP. 60 y 119.

Compartí esta nota

URL de

origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/taller-basico-de-analisis-sensorial-de-cervezas#comment-0>