

Nombre: “Analizamos la calidad del agua que utilizamos para la elaboración de cerveza. ¿Qué cambios produce el equipo de ósmosis inversa?”

Docentes a cargo: Dra. Lorenza Costa

Detalles: Lugar: **Laboratorio de Análisis Químico (en el primer piso del edificio central)**

Fecha: **06 de Diciembre de 2018 al 07 de Diciembre de 2018**


Día y Horario: **jueves 6 de diciembre de 14:00 a 19:00 y viernes 7 de diciembre de 09:00 a 19:00**

Cupo: **15**

Arancel: **Libre y gratuito**

Informes e inscripción: **En el Laboratorio de Análisis Químico miércoles y viernes de 15:00 a 18:00. Correo electrónico: serviciosaq@agro.unlp.edu.ar o lorenzacosta@agro.unlp.edu.ar**

Resumen Temático: Durante el curso se propone desarrollar los siguientes contenidos: -Calidad de agua potable; componentes del agua que afectan a las diferentes etapas de la elaboración de cerveza: contenido de calcio; sulfatos; cloruros; alcalinidad y pH. -Análisis en el laboratorio. La actividad práctica concreta será el análisis de las muestras de agua que utilizan los participantes del curso en la elaboración de su cerveza artesanal. -Fundamentos de las prácticas habituales para modificar los parámetros del agua: efecto de la ebullición durante 5 min; efecto de un equipo de ósmosis reversa y efecto del agregado de sales.

Documentos y Material:  [curso_osmosis_cerveza.pdf](#) [1] (108.44 Kb)

Compartí esta nota

URL de origen:<https://www.agro.unlp.edu.ar/extension/curso/analizamos-la-calidad-del-agua-que-utilizamos-para-la-elaboracion-de-cerveza-que>

Enlaces

[1] https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/cursos/curso_osmosis_cerveza.pdf