





```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

Analizamos la calidad del agua que utilizamos para la elaboración de cerveza.

Curso de Extensión realizado en la Facultad

- EXTENSION

Los días 6 y 7 de diciembre en el Laboratorio de Análisis Químico se llevó a cabo el curso de Extensión gratuito **“Analizamos la calidad del agua que utilizamos para la elaboración de cerveza. ¿Qué cambios produce el equipo de ósmosis reversa?”**, organizado por el curso de **Análisis Químico**. Asistieron 12 personas de diversas procedencias tanto en relación a su lugar de origen como a sus actividades. En el grupo de concurrentes se encontraban estudiantes y ex estudiantes de nuestra Facultad, cocineros, hoteleros, diseñadores industriales y docentes; la mayoría provenientes de La Plata y del gran Buenos Aires y algunos del interior de la Provincia. Sólo uno de los asistentes nunca elaboró cerveza artesanal mientras que los restantes son elaboradores de cerveza artesanal a diferentes escalas, desde consumo personal hasta aquellos que lo transformaron en parte de su trabajo.

El curso fue organizado en dos encuentros. El primero estuvo destinado a una serie de presentaciones sobre los fundamentos de las etapas de la elaboración de cerveza, el rol que cumple cada uno de los cuatro ingredientes destacando fundamentalmente la calidad del agua que se utiliza para la elaboración de misma. Luego de las primeras charlas fue orientándose específicamente a la importancia que tiene la calidad del agua que se utiliza en la elaboración de cerveza; mencionando los parámetros más importantes a tener en cuenta como cerveceros ya que afectarán el proceso de elaboración y determinarán la calidad final de la cerveza.

Como cierre de la primera jornada se realizó una presentación sobre el fundamento de las estrategias que usan habitualmente los “cerveceros” para corregir el agua antes de la elaboración, se puso en común que prácticas habituales realizan y que efectos logran. En este contexto se explicaron los fundamentos de hervir el agua, del agregado de ácidos, de cal y se explicó el funcionamiento del equipo de ósmosis inversa. Las presentaciones estuvieron a cargo de Julián Battistelli (alumno de la FCyF), Paula Villabrille y Lorenza Costa (docentes del curso de Análisis Químico).

Durante el segundo encuentro se realizaron en el laboratorio los análisis de la muestra de agua que cada uno de los participantes utiliza en su elaboración de cerveza. Además de los análisis de muestras que fueron tratadas mediante un equipo de ósmosis inversa. Los participantes fueron asistidos personalmente durante la realización de las técnicas analíticas por todos los docentes del curso de Análisis Químico (Nadia Rolny, Agustina Buet, Vanesa Ixtaína y Sebastián De Luca). A partir del informe de resultados de cada muestra se realizará una devolución desde el curso de Análisis Químico con respecto a que parámetros pueden modificar y que tipo de cerveza se adapta mejor para cada perfil de agua.

El balance del evento según las encuestas y la vivencia tanto del equipo de trabajo como de los participantes resultó muy positivo y genera grandes expectativas en cuanto a seguir realizando esta actividad. Los “cerveceros” valoraron particularmente el enfoque el curso.

URL de

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