



Escuela Ciencia y Cerveza, 24 al 27 de Junio 2020

La Escuela de Ciencia y Cerveza tendrá una tercera versión que se desarrollará en modalidad virtual entre los días 24 y 27 de Junio de 2020 y organizada por la Fundación Instituto de Biología Integrativa, iBio. Los cursos serán impartidos de manera conjunta con el Programa Internacional Ciencia y Cerveza del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC, Bariloche, Argentina). Las clases estarán a cargo del Dr. Diego Libkind, del IPATEC, y por los académicos de la Universidad de Santiago de Chile Dr. Félix Rojas y Dra. Beatriz Valenzuela.

Programación

<p>24 de Junio</p> <p>18:00 hrs</p> <p>Duración 4 hrs. con un break de 15 min.</p>	<p>Manejo de Levaduras Cerveceras</p> <p>Dr. Diego Libkind</p> <p>Está dirigido a productores, profesionales, entusiastas y técnicos del sector, teniendo como objetivo transmitir conocimientos teóricos que contribuyan a un mejor entendimiento de las levaduras cerveceras, propiciando así, y a través del uso adecuado de las mismas, una mejora en la calidad, productividad, rentabilidad y diferenciación productiva. Si bien se trata de una capacitación avanzada orientada a micro-cerveceros, es un curso muy aprovechable por productores caseros también.</p>
<p>25 de Junio</p> <p>18:00 hrs</p> <p>Duración 4 hrs. con un break de 15 min.</p>	<p>Contaminantes cerveceros y su control en fábrica</p> <p>Dr. Diego Libkind</p> <p>En este curso se pretende introducir a las y los participantes en la problemática de las contaminaciones microbianas en la producción cervecera: cómo detectarlas, a qué se deben y cómo prevenirlas. Se buscará que se familiaricen con los medios de cultivo más comunes que se utilizan para la detección de microorganismos y que adquieran conocimientos básicos para poder diferenciar en un medio sólido, colonias de levaduras cerveceras de colonias de bacterias o levaduras contaminantes. Junto a esto, se pretende que incorporen criterios para evaluación de contaminaciones en el proceso de elaboración, y técnicas sencillas para su detección.</p>

Colabora:



Organiza y Financia:



Agradecimientos a:





<p>26 de Junio</p> <p>18:00 hrs</p> <p>Duración 2 hrs.</p>	<p>Introducción a la evaluación sensorial de cervezas</p> <p>Dr. Diego Libkind</p> <p>Ingredientes involucrados y su aporte de flavor. Cómo evaluamos sensorialmente una cerveza. Introducción a los estilos. Descriptores y deméritos</p>
<p>27 de Junio</p> <p>9:00 hrs</p> <p>Duración 1,5 hrs</p>	<p>Hidromiel, estilos e investigación</p> <p>Dra. Beatriz Valenzuela</p> <p>Charla sobre Hidromiel y su fermentación. Definición de estilos y clasificaciones. Innovación e investigación</p>
<p>27 de Junio</p> <p>10:45 hrs</p> <p>Duración 3 hrs. con break de 15 min</p>	<p>Tratamiento de Agua para Elaboración de Cerveza</p> <p>Dr. Félix Rojas</p> <p>Quién participe de este curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para comprender los aspectos más relevantes de la composición del agua para la elaboración de cerveza. Además, podrá conocer las técnicas más utilizadas para modificar los perfiles minerales de agua y adaptarlos acorde al estilo de cerveza que se desea fabricar. Conceptos como alcalinidad, alcalinidad residual y relación Sulfato/Cloruro serán abordados en este curso. Una vez realizado el curso, el o la oyente debe ser capaz de identificar y regular los elementos del agua contribuyen al sabor de la cerveza y aquellos que nos sirven para regular el pH del mosto.</p>

Colabora:



Organiza y Financia:



Agradecimientos a:

