

APRENDE A ELABORAR CERVEZA EN INVIERNO

Escrito por Daniza Hernández

Martes, 28 de Junio de 2016 21:46 - Actualizado Martes, 28 de Junio de 2016 21:51

Curso se realizará este sábado 02 de julio en la UFRO

Tras el éxito de la serie de cursos de elaboración de cerveza desarrollados en los laboratorios del Instituto de Agroindustria de La Universidad de la Frontera, ya se encuentran abiertas las inscripciones para participar de un nuevo curso de elaboración básico de cerveza este próximo sábado 02 de julio de 2016, una alternativa teórica-práctica que busca conocer las materias primas, insumos y equipamiento básico para la elaboración de cerveza artesanal. Los cupos son limitados.

Materias primas, malta, agua, lúpulo y levadura, molienda, maceración simple y escalonada, fermentación y maduración son algunas de las temáticas del nuevo curso de elaboración básica de cerveza impartido por Instituto de Agroindustria de la Universidad de la Frontera de Temuco.

Una alternativa ideal para aprender hacer cerveza entre los amantes del rubro cervecero, se configura este nuevo curso básico de elaboración de cerveza artesanal, una apuesta del Instituto de Agroindustria de la Universidad de la Frontera destinada a entregar competencias, en un rubro que se abre con fuerza al mercado.

APRENDE A ELABORAR CERVEZA EN INVIERNO

Escrito por Daniza Hernández

Martes, 28 de Junio de 2016 21:46 - Actualizado Martes, 28 de Junio de 2016 21:51

