

Taller Aspectos Microbiológicos de la Elaboración de Cerveza

Segunda circular

Objetivo

Capacitar acerca de temáticas referidas a los procesos microbiológicos implicados en la elaboración de cerveza y el control de calidad para asegurar la calidad del producto.

Cronograma

Fecha	Horario	Temas	Disertante
31/10	9:00 - 10:00	Elaboración de cerveza. Manejo de Levaduras a gran escala.	Ing. Agr. Oksana Sydorenko. CAMCA
	10:00 - 11:00	Recuperación y reutilización de levaduras en la industria cervecera artesanal.	Dra. María Victoria Mestre Furlani. Conicet- U.N. San Juan
	11:30 - 12:30	Bioprospección de levaduras autóctonas para ser empleadas en la industria cervecera artesanal.	Dra Paola Maturano, Dra Cristina Vergara. Conicet- U.N. San Juan
	12:30 - 13:30	Empleo de biomasa residual de levaduras cerveceras en la industria hortícola como bioestimulante.	Dra. María Victoria Mestre Furlani. Conicet- U.N. San Juan
	13:30 - 14:00	Preguntas	
1/11	9:00 - 10:00	Elaboración artesanal de cerveza. Manejo de las condiciones de fermentación para obtener diferentes perfiles sensoriales.	Germán Ghisaura. CAMCA
	10:00 - 11:00	Empleo de distintos tipos de microorganismos en la elaboración de cerveza artesanal: <i>Brettanomyces</i> .	Vicky Ponds. Juez BJCP Certified. Cicerone Certified.
	11:30 - 12:30	Biofilms en la industria cervecera.	Lic. Brom. Fernando Guillot. CAMCA
	12:30 - 13:30	Contaminantes microbianos en cervezas artesanales de Argentina.	Dr. Juan Ignacio Eizaguirre. IPATEC, Argentina - Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (Weihenstephan, Germany).
	13:30 - 14:00	Preguntas	

Degustación

Fecha	Horario	Temas	Disertante
1/11	18 a 20 h	Degustación guiada de cervezas	CAMCA

Modalidad

Se realizarán tres actividades:

- Encuentros virtuales sincrónicos, mediado por la tecnología, mediante plataforma Zoom de la AAM. Se realizarán dos encuentros sincrónicos.
- Degustación guiada de cervezas, de forma presencial, en la provincia de Mendoza.
- Degustación guiada de cervezas, sincrónica, mediada por la tecnología. Aquellos que no puedan asistir a la degustación presencial podrán optar por hacerlo a distancia.

La degustación se llevará a cabo únicamente alcanzando el cupo mínimo de participantes y la inscripción al taller teórico es condición obligatoria para poder acceder a la misma. Los interesados en realizarla deberán comunicarse a filialcuyo@gmail.com para reservar su vacante y el cupón de pago será remitido una vez se confirme la realización de la misma.

Aranceles

La jornada es arancelada, con inscripción previa. El arancel depende de la propuesta elegida:

<i>Categoría</i>	<i>Encuentros virtuales</i>	<i>Degustación presencial</i>	<i>Encuentros virtuales + degustación virtual</i>
Socio	\$ 5000	\$ 7500	\$ 12500*
No socio	\$ 10000	\$ 15000	\$ 25000*
Socio de sociedad con convenio	\$ 5000	\$ 7500	\$ 12500*
Estudiante socio	\$ 2500	\$ 3750	\$ 6250*
Estudiante no socio	\$ 5000	\$ 7500	\$ 12500*

* Más gastos de las cervezas a degustar y el envío, a cargo del interesado

Cupo mínimo: 20 asistentes

Fecha de cierre de inscripción

Virtual hasta el **24 de octubre**

Degustación hasta el **17 de octubre**

Consultas e inscripción <https://www.aam.org.ar/actividades/859>

secretaria@aam.org.ar

Preinscripción a la degustación: filialcuyo@gmail.com