



TALLER DE ELABORACIÓN DE CERVEZA

CUÁNDO

Miércoles, 19 de diciembre de 2018 de 14.00 - 20.00* (aprox.)

*Horario de finalización aproximado según proceso de elaboración

DÓNDE

Planta Piloto

Facultad de Veterinaria

APRENDE A ELABORAR CERVEZA

- En el curso se expondrán aspectos teórico-prácticos del proceso de cervecificación, desde las materias primas (agua, cereales y adjuntos, levaduras y lúpulos) pasando por las distintas fases de elaboración y su importancia en el producto final, además del envasado y la cata.
- El alumno tendrá la oportunidad de llevar a cabo todas las fases del proceso de elaboración y aprender los fundamentos técnicos y prácticos de la fabricación de cerveza.

Elaboración de una cerveza mediante el proceso de "todo grano"

Elaboración de una cerveza a partir de concentrado

TALLER PRÁCTICO

INSCRIPCIÓN

Para formalizar tu inscripción y el pago en el Taller descarga el formulario de inscripción y entrégalo con una copia de tu DNI en:

Sección de Asuntos Económicos de la Facultad de Veterinaria (planta baja, junto a Secretaría de Alumnos)

HASTA EL 18 DE DICIEMBRE

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN E INSTRUCCIONES EN:

<https://sites.google.com/view/tallercervezaucm>



y en la web de la Facultad:

<https://veterinaria.ucm.es/>

PRECIO DE INSCRIPCIÓN: 50 euros

Incluye: material docente, uso del material de elaboración, cata didáctica y muestras de cerveza.

PLAZAS

Plazas limitadas

IMPARTEN

Luis Mendoza

Veterinario y *homebrewer*

Manuela Fernández

Juan A. Gilabert

Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas