

---

# Curso Teórico de Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica

**Responsable: Diego Libkind, Inv. CONICET, IPATEC (CONICET-UNComahue), Bariloche, Argentina.**

## **Objetivo:**

El mismo está dirigido a productores, profesionales, entusiastas y técnicos del sector, teniendo como objetivo transmitir conocimiento 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. Se trata de una capacitación avanzada orientada microcerveceros y que supone conocimientos previos sobre cuestiones básicas de manejo de levaduras.

## TEORIA MANEJO DE LEVADURAS

- Repaso de cuestiones básicas de levaduras y su manejo en fábrica (nivelación).
- Levaduras domesticadas vs salvajes. Levadura cervecera... ¿una levadura más?.
- Características de los distintos formatos de levaduras cerveceras.
- Lo que se viene: Levaduras no convencionales = cervezas no convencionales
- Compuestos de sabor y aroma de la levadura: ¿Por qué hacen lo que hacen?.
- Control y optimización del proceso fermentativo: una deuda pendiente
- Elijiendo mi levadura: haciendo la diferencia.
- Interacción de la levadura y otros ingredientes.
- En busca de la mejor cerveza, ¿y si bajamos el estrés?.

**Costo:** \$400.-

**Incluye:** Certificado de asistencia electrónico.

---