

# Cronograma

Día – Hora	Actividad	
Viernes		
8:00 hs	Acreditación	
9:00 hs	Apertura	
10:00 hs	Materias Primas Cebada / Lúpulo – Alejandro Sketini	
11:00 hs	Proceso de Malteado – La Spina Bruno, Ailen Arriola	
16:00 hs	Proceso de elaboración de la cerveza – Ing. Sánchez Varretti, Emanuel	
18:00 hs	Estilos y variedades de cerveza – Ing. Sánchez Varretti, Emanuel	Patio cervecero
19:00 hs	Análisis sensorial de la cerveza – Ing. Carrión Raúl	
20:00 hs	Degustación de cerveza	
21:30 hs	Cierre de todas las actividades	
Sábado		
9:00 hs	Levaduras y enzimas amiláceas – Dra. Morata Vilma	
10:00 hs	Agua – Lic. Lorenzo Fabio; Ing. Martínez Silvana; Prof. Sánchez Sebastián	
11:00 hs	Química orgánica de la cerveza – Ing. Sánchez Alicia	
12:00 hs	Sanidad alimentaria – Lic. Alcantú Stella	
18:00 hs	Patio cervecero	
20:00hs	Degustación de cerveza	
22:00 hs	Cierre	