SEMINARIO DE INNOVACIÓN

¿Qué parámetros medir para mejorar la calidad de la cerveza?

4
HORAS

Avisame cuando haya fecha

Por ahora no hay fechas abiertas. Entrá a la página del curso, dejá tu correo en «Avisame cuando haya fecha» y te escribimos cuando abra la inscripción.

`https://www.jenck.com/capacitacion/que-parametros-medir-para-mejorar-la-calidad-de-la-cerveza`

Objetivos

- Conocer los recursos disponibles para el análisis de cerveza y mosto en el laboratorio
- Familiarizarse con los conceptos relacionados con los análisis de cerveza y mosto
- Entender el significado y la relevancia de los principales parámetros que definen la calidad y las características de la materia prima y el producto final en la elaboración de cerveza

A quién está dirigido

Profesionales, técnicos y analistas de laboratorio.