Aprender a fabricar vino y cerveza en casa como una actividad social para compartir en grupo con amigos y familiares y también indagar en los mitos y realidades que más se repiten sobre ambos bebestibles, son parte de los contenidos que entregará el curso “La Química de los Vinos y las Cervezas”, creado por la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso en un formato que contemplará talleres prácticos en los laboratorios de la Facultad de Ciencias ubicada en el Campus Curauma.

El académico Luis Felipe Aguilar, investigador del Instituto de Química de la casa de estudios y profesor del Doctorado en Ciencias con Mención en Química, impartirá el taller que iniciará el próximo viernes 12 de julio.

Anuncio Patrocinado

PERMISO
CIRCULACIÓN
Segunda cuota
Paga en línea:
www.muninogales.cl
📢 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.
Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)
📅 Martes 26 al viernes 29 de Agosto:
🕘09:00 - 13:30 horas.
📅 Sábado 30 de Agosto: 🕘09:00 - 13:30 horas.
También puedes realizar el trámite en www.muninogales.cl
Nogales
MUNICIPALIDAD

“Este es un curso que busca entregar conceptos básicos para la elaboración de vinos y cervezas para cualquier persona que tenga este interés. Vamos a demostrar que se puede obtener un producto de buena calidad hecho por sus propias manos. Aseguramos que, además, se van a entretener”, indicó Aguilar, quien agregó que tras las sesiones los interesados estarán capacitados para “iniciar una producción de vinos o cerveza en su casa si así lo desean”.

Las clases de “La Química de los Vinos y las Cervezas” se realizarán desde julio hasta septiembre en formato híbrido, con sesiones teóricas online y 10 horas de práctica presencial en los laboratorios.

“En el Instituto de Química utilizaremos el equipamiento y las materias primas que se necesitan para elaborar vinos y cervezas. Además, profundizaremos en los aspectos organolépticos, que son las características físicas como sabor, textura, olor y color, de los compuestos de ambas bebidas, y realizaremos catas para aprender a diferenciar cada elemento y componentes”, dijo el académico.

Sobre las lecciones teóricas, indicó que “conoceremos el camino evolutivo de la producción de vino y cerveza, los fundamentos químicos y bioquímicos de los procesos e fermentación y elaboración desde la uva o cebada hasta la bebida en la copa”, explicó Aguilar.

Asimismo, dentro de los puntos a abordar, se indagarán en aspectos como el efecto del vino en la salud; la relación precio y calidad de este producto; y la cualidad hidratante de la cerveza, entre otros. Las inscripciones para cursar el taller se deben realizar al correo diplomados.ciencias@pucv.cl.

El curso iniciará el viernes 12 de julio a las 18:00 horas en modalidad online. Las sesiones teóricas en ese formato se extenderán hasta el 10 de agosto, en tanto las sesiones prácticas comenzarán el 17 agosto y se impartirán los días sábados de 10:00 a 12:00 horas.

y tú, ¿qué opinas?