

CRONOGRAMA DEL EVENTO

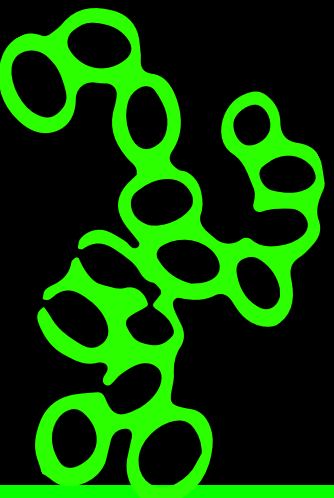
IWOB1Y

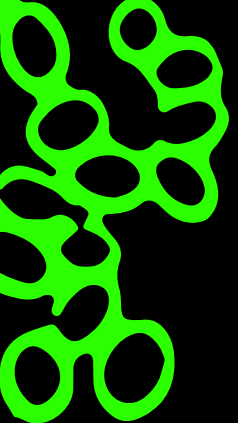
Taller Internacional de
Levaduras Cerveceras

15 - 22 NOV

Bariloche

Patagonia Argentina





ACTIVIDAD PREVIA

Curso Internacional de Control de Calidad Cervecera

Lunes 15 NOV

8:30AM / 5:30PM - Microbiología DIA 1 - Capacitación Teórica y Práctica sobre Levaduras
6PM - Degustacion y cena en cervecería local

Martes 16 NOV

8:30AM / 5:30PM - Microbiología DIA 2 - Propagación e inóculo de levaduras - Contaminantes
6PM - Noche abierta para explorar Bariloche

Miércoles 17 NOV

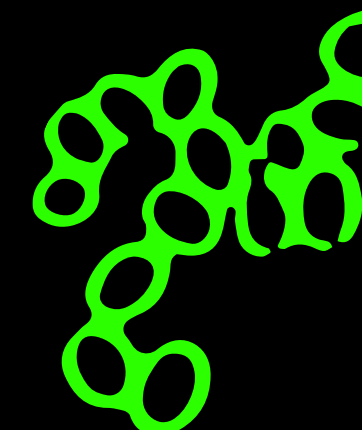
8:30AM / 5:30PM - DIA 3 - Control de calidad físico-química
6:30 PM - Degustacion y cena en cervecería local

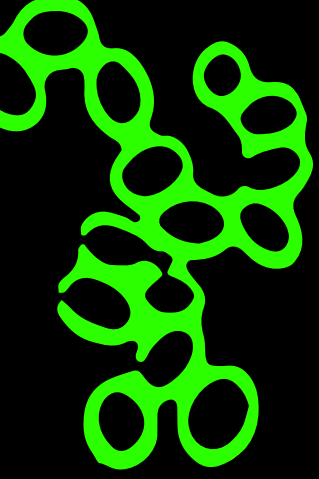
Jueves 18 NOV

8:30AM / 5:30PM - DIA 4 - Desarrollo de programa sensorial
5:30PM - Degustacion y cena en cervecería local

Viernes 19 NOV

8:30AM / 5:30PM - DIA 5 - Materias primas y producto terminado
5:30PM / 7PM - Mediciones en fábrica
7PM - Taller de articulación ciencia y producción **CCAA**





IWOBY

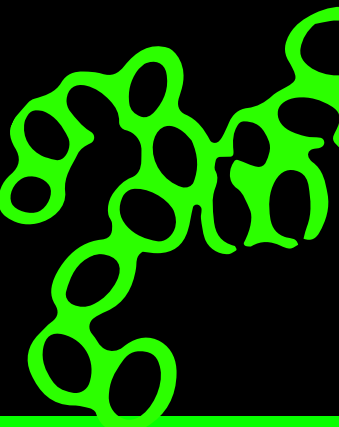
Taller Internacional de Levaduras Cerveceras

Sábado 20 NOV

8:30AM / 6:30PM - Presentaciones orales y exhibición comercial (almuerzo incluido)
7PM / 8PM - Tour centrico de cervezas experimentales IWOBY

Domingo 21 NOV

8:30AM / 12:30PM - Presentaciones orales, e-posters y exhibición comercial
2PM / 7PM - Tour fábricas cerveceras y cierre
7PM / 9PM - Cierre & beerfest

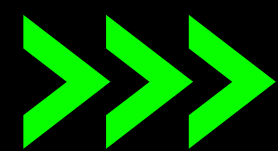


PROPUESTAS TURISTICAS

Lunes 22 NOV
(feriado)

Actividades turísticas especialmente diseñadas para productores y científicos cerveceros (visitaremos cervecerías, lupulares, destilerías)

PRONTO TE CONTAREMOS MAS



ANOTATE ACA



(HACE CLICK)

