

Iniciarán curso para fabricar vino y cerveza en casa

El Taller “La Química de los Vinos y las Cervezas”, impartido en la PUCV, incluirá implementos y materias primas que se necesitan para elaborar ambos bebestibles. Además, contará con módulos teóricos que ahondarán en los fundamentos químicos y bioquímicos de los procesos de fermentación y elaboración desde la uva o cebada.

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.

“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 de fermentación y elaboración desde la uva o cebada hasta la bebida en la copa”, explicó Aguilar.

Asimismo, dentro de los puntos a abordar, se inda-

garán en aspectos como el efecto del vino en la salud; la relación precio y calidad de este producto; y la calidad hidratante de la cerveza, entre otros. Las inscripciones para cursar el taller se deben realizar al correo diplo-dos.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 de agosto y se impartirán los días sábados de 10:00 a 12:00 horas.