

dimarts, 11 de febrer de 2020

# Alumnes del Grau en Enginyeria Química de l'EPS participen al projecte Moritz University

## Elaboraran la cervesa de temporada de la fàbrica Moritz de Barcelona

El passat mes de novembre us informàvem que cinc estudiants de 3r curs del Grau en Enginyeria Química de l'Escola Politècnica Superior del campus Igualada-UdL es van desplaçar fins a la Universitat de Lleida amb l'objectiu de formalitzar la inscripció en el nou projecte universitari de Moritz Barcelona, que intentarà elaborar la cervesa de temporada de la fàbrica Moritz de Barcelona, anomenat *Moritz University* [



L'estudiantat de l'ETSEA i l'EPS, en la preparació del repte a Barcelona / Foto: Jorge Moreno

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwirwJbntMnnAhWT3YUKH>]. [\[veure notícia \[ /sites/Eps/.content/udlnoticia/udlnoticia-0501.xml \]\]](#)

Doncs bé, finalment un equip de la Universitat de Lleida (UdL) format per sis alumnes de Ciència i Tecnologia dels Aliments, Enginyeria Agrària i Alimentària de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) i Enginyeria Química de l'Escola Politècnica Superior (EPS) al campus Igualada-UdL, han aconseguit formar part dels 41 alumnes seleccionats i ja han rebut una classe magistral a les instal·lacions de l'empresa amb mestres cervesers com a pas previ per a elaborar la seva proposta d'una cervesa fresca i sense pasteuritzar.

A partir d'aquest moment els equips poden començar a treballar en el disseny de la seua fórmula cervesera en els seus respectius centres: UdL, Universitat de Barcelona, Autònoma de Barcelona, Politècnica de Catalunya, Girona, Rovira i Virgili de Tarragona, i l'IQS School of Engineering, que depèn de la Ramon Llull. Una cervesa que després elaboraran de forma real i, a l'abril, defensaran davant un prestigiós jurat especialitzat, compost per mestres cervesers, beer sommeliers i professionals independents de diferents àmbits, que valorarà la qualitat i l'  **i n n o v a c i ó .**

La cervesa guanyadora es convertirà en la cervesa de temporada de la Fàbrica Moritz Barcelona el juny de 2020 i es comercialitzarà durant 4 mesos a la factoria i al Bar Velòdrom, a Barcelona. La firma donarà el 10% dels beneficis de la venda del producte guanyador a un projecte relacionat amb la Universitat escollit pel mateix estudiantat.

Àrea de Comunicació - Oficina de Premsa UdL. [Objectiu: elaborar una cervesa fresca innovadora. Un equip de la UdL participa a la primera 'Moritz University' \[](#)

[http://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Objetivo-elaborar-una-cerveza-fresca-innovadora/ \]](http://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Objetivo-elaborar-una-cerveza-fresca-innovadora/)