



**CURSO**

# **TÉCNICO CERVECERO**

**CICLO CERVECERO**



**@cilocervecero**

Hacer cerveza, ya sea en casa como hobby o de manera profesional, demanda una serie de conocimientos y bases que definitivamente se deben tener para lograr nuestros objetivos como cerveceros.

Entendemos que la pasión es hermosa y el arte es sagrado, pero el conocimiento técnico es indispensable para poder disfrutar los logros de la mejor manera.

En este camino de aprender a hacer cerveza vas a poner a prueba tu imaginación, tu paciencia y tu motivación. Te aseguramos que comenzarás a ser parte de uno de los oficios no solo más antiguos, sino también más apasionantes que existen.

Si quieres saber más, te recomiendo seguir leyendo sobre nuestro curso.

---

@ciclocervecero





CURSO

# TÉCNICO CERVECERO

CICLO CERVECERO

Todo lo que debes saber para comenzar a hacer tu propia cerveza.

Elaboramos un programa de capacitación destinado a entender el proceso de elaboración de cerveza de una forma amigable, pero con un nivel técnico que te permita afrontar el proceso con el conocimiento y la responsabilidad que se merece.

A continuación, se describen los detalles del curso correspondientes para realizar la ejecución del plan de capacitación.

@ciclocervecero



# PROGRAMACIÓN

## MÓDULO VIRTUAL

Por medio de clases virtuales, haremos un recorrido por las etapas más importantes del proceso de elaboración, enfatizando los controles de calidad que debemos realizar en cada una de ellas si queremos que nuestra cerveza cumpla con nuestras expectativas.

### 1. HISTORIA DE LA CERVEZA

Conoceremos el desarrollo de la industria a través de los años y la influencia de los avances tecnológicos en la calidad del producto y el desarrollo de los estilos de cerveza como una manifestación histórica y geográfica de cada región.

### 2. IMPORTANCIA DE LA CALIDAD DEL AGUA EN EL PROCESO CERVECERO

Entenderemos cómo los minerales del agua influyen en el proceso cervecero y en el producto terminado. Analizaremos qué debemos medir para garantizar que el agua y el producto final trabajen en armonía.

@cilocervecero



### 3. LA MALTA Y SU PROCESO DE PRODUCCIÓN

Vamos a recorrer los procesos que conllevan a la malta a ser la base donde se construye una buena cerveza, los procesos de transformación y la influencia que tienen en el producto terminado.

### 4. EL LÚPULO: DE LA PLANTA A LA COPA

Comprenderemos la anatomía del lúpulo y su aporte en la cerveza, además de cómo usarlo de la mejor forma, aumentando su contribución y disminuyendo su pérdida.

### 5. EL PROCESO CERVECERO

Daremos una mirada al proceso de elaboración, sus fundamentos y las mediciones que debemos realizar para garantizar un producto en óptimas condiciones. Este módulo estará dividido en 3 etapas fundamentales:

- Obtención del mosto: Maceración y hervido
- El proceso fermentativo y la levadura
- Buenas prácticas de envasado

@cilocervecero



## 6. EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO HERRAMIENTA PARA EL CONTROL

Examinaremos los diferentes aromas y sabores de la cerveza y sus métodos de cata para determinar atributos y posibles defectos.

## 7. ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS

Vamos a evaluar diferentes herramientas que permitan estandarizar, planificar y predecir las recetas, que permitan a los nuevos cerveceros crear sus propias cervezas y llevar un registro de cada una de estas para garantizar los resultados.

@cilocervecero



# PROGRAMACIÓN

Clases:

Martes y jueves de 7:00 a 9:00 p. m.

sábado de 9:00 a 11:00 a. m., vía Meet

## INTRODUCCIÓN Y MATERIAS PRIMAS

Historia

07 de abril

Agua

09 de abril

Malta

11 de abril

Lúpulo

14 de abril

## EL PROCESO CERVECERO

Macerado y hervido

16 de abril

Fermentación

18 de abril

Envasado

21 de abril

## ESTANDARIZACIÓN Y CONTROL

Análisis sensorial

23 de abril

Diseño de recetas

28 de abril

@cilocervecero



CURSO

TÉCNICO CERVECERO

CICLO CERVECERO

# PRÁCTICA CERVECERA

## 1. PRÁCTICO DE ELABORACIÓN

Elaboraremos de forma conjunta 20 litros de mosto en el equipo piloto. Simultáneamente se realizarán las mediciones pertinentes; describiremos y brindaremos el conocimiento básico necesario para la producción exitosa de cualquier formulación cervecera

**Las operaciones unitarias a desarrollar son:**

- Molienda
- Maceración
- Clarificación de mosto
- Hervido y enfriamiento
- Oxigenación e inoculación de la levadura.

## 2. RECORRIDO TÉCNICO POR LA CERVECERÍA

Por medio de un recorrido guiado se describirá el proceso productivo de la cervecería, en donde se podrá apreciar los equipos requeridos y las instalaciones en general para la producción a nivel microcervecero: un ejemplo de la vida real del segmento económico.

@cilocervecero



### 3. INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL DE LAS CERVEZAS

Por medio de una cata de cervezas, se explicarán factores claves a la hora de analizar sensorialmente la bebida. Se llevará a cabo después de analizada la producción de mosto.

**PRÁCTICAS**

**BOGOTÁ**

**25 Abril**

**MEDELLÍN**

**26 Abril**

Se realizan en cervecerías de cada ciudad. **9 a. m . a 5 p. m.**

**BOGOTÁ**



**MEDELLÍN**



@cilocervecero



# COSTO E INSCRIPCIONES

MODALIDAD VIRTUAL

**PRECIO DE LANZAMIENTO** \$450.000 COP

**PRECIO DE REGULAR** \$520.000 COP

**PRECIO FULL TEÓRICO + PRÁCTICO** \$720.000 COP

**PRECIO FULL LANZAMIENTO** \$650.000 COP

El pago lo puedes realizar a través de [www.ciclocervecero.com.co](http://www.ciclocervecero.com.co)  
o por transferencia a **Bancolombia** o **Nequi**.

Más información en: [www.ciclocervecero.com.co](http://www.ciclocervecero.com.co)

**DOCENTE**

# JUAN DAVID PALACIO DÍAZ

Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Antioquia.

Uno de los primeros jueces colombianos del BJCP (Beer Judge Certification Program) y único juez colombiano con rango National del BJCP.

Head Brewer de la cervecería Lardi Brewing.

Diplomado en Science of Brewing en KU Leuven (Bélgica). Ha dictado múltiples cursos de elaboración de cerveza, análisis sensorial y juzgamiento en Colombia, además de realizar capacitaciones en las universidades de Antioquia, Nacional de Medellín, UPB y CES.

Cervecerero desde hace 10 años. Promotor y divulgador de la cultura cervecera en el país. Asesor en implementación de sistemas de calidad en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en microcervecerías.

@cilocervecero

