



CERVECERÍA PROFESIONAL



CICLO CERVECERO





La elaboración de cerveza conlleva desafíos técnicos y un análisis profundo de cada una de las etapas del proceso de producción que permitan lograr los resultados planeados y estandarizarlos de modo que logremos siempre un producto con los estándares de calidad que se requieren tanto para nosotros como evaluadores, así como por exigencias del cliente.

¿Cómo se podemos alcanzar esos niveles de calidad?

La respuesta es clara y corta: por medio del conocimiento y la práctica en los procesos de elaboración de cerveza.

En **CICLO CERVECERO** contamos con un panel de docentes experimentados y expertos en las diferentes áreas de proceso, muchos de ellos con emprendimientos exitosos y otros, desempeñándose en la industria y manejando procesos con los más altos estándares de calidad.

Todos ellos dispuestos a compartir su conocimiento y experiencia para hacer de este proceso formativo el más completo e idóneo si quieres mejorar la calidad de tus productos y procesos.

INTRODUCCIÓN

Para la producción de una excelente cerveza es necesario enriquecerse de conocimiento día a día, de tal forma que se logre adquirir habilidades y criterios para la toma de decisiones por parte del cervecero, que permitan obtener los resultados deseados en la bebida. Este curso brinda a los asistentes un acercamiento más profundo, técnico y científico de las etapas del proceso cervecero, otorgando conocimiento valioso que ayude a mejorar las cervezas que se desean producir.

METODOLOGÍA

Nuestros cursos de elaboración de cerveza son pioneros en el país en calidad, conocimiento y experiencia. Desarrollamos un modelo de formación de 74 horas distribuidas en 52 horas teóricas y 22 horas prácticas.

Los módulos teóricos se realizan 100% virtuales y en vivo por medio de la plataforma MEET donde nuestros docentes estarán compartiendo su conocimiento técnico, experiencia y referencias bibliográficas para que los alumnos puedan seguir con su formación académica.



CLASES TEÓRICAS

Cada clase tiene una duración de 2.5 horas, en las cuales se podrán realizar preguntas referentes al tema. Al final de cada clase se realizará un panel de discusión sobre el tema abordado con los expertos y algunos invitados que nos complementaran su experiencia y conocimiento.

TALLERES PRÁCTICOS

Para complementar nuestro proceso de formación, realizaremos 3 talleres prácticos de vital importancia para el proceso formativo de los cerveceros en formación. Los talleres se realizarán en BOGOTÁ y MEDELLÍN donde nuestros expertos estarán acompañando la ejecución de los talleres.



■ Taller 1:

Elaboración de mosto cervecero: Se realiza en cervecerías reconocidas por su calidad e innovación. Realizaremos la producción del mosto cervecero con todos los estándares de calidad, donde podremos ver desde la limpieza de tanques y barriles, hasta el enfriamiento e inoculación del mosto.

■ Taller 2:

Control de la levadura y el proceso de fermentación: El proceso de fermentación requiere análisis y control. En este taller comenzaremos con la medición de la calidad de la levadura, evaluando su estado de salud, calidad y concentración para garantizar una fermentación saludable. Luego de esto veremos los parámetros de control a seguir para garantizar la calidad de la cerveza terminada.

■ Taller 3:

Entrenamiento sensorial: Nuestros sentidos son el mejor laboratorio; por eso debemos entrenarlos para generar esa memoria sensorial que nos permita percibir la calidad de las materias primas y del proceso. Para esto realizaremos la cata de on flavors (atributos) y off flavors (desviaciones) que son importantes reconocer para tomar decisiones de nuestra producción.



Fecha de inicio

12 de mayo

CONTENIDO

Entendemos que en la elaboración de cerveza nunca se termina de aprender, por lo tanto, diseñamos un programa que brinda bases técnicas que puedan ser llevadas fácilmente a la práctica. Por esto, dividimos el curso en 3 módulos. Al finalizar cada uno de ellos, realizaremos un panel de discusión en el que invitados internacionales nos contarán su punto de vista y experiencia.



■ MÓDULO 1: Producción de cerveza

TEMAS

AGUA

Composición y ajuste en la cervecería

Para conocer la química del agua, lo primero que debemos saber es qué son iones: cationes y aniones. De este modo, sabremos qué aportan en nuestra cerveza y cómo nosotros, como cerveceros, podemos realizar los ajustes necesarios para obtener los resultados esperados.

Foro: La influencia del pH en la elaboración de cerveza.

MALTA

Producción, aportes y bioquímica del macerado

Daremos una visión global del proceso de malteado, los tipos de granos y el aporte de estos en el proceso. Conociendo esto, podremos entender qué es lo que pasa en la maceración y cómo podemos controlar los fenómenos que se llevan a cabo para tener resultados más eficientes.

Foro: Importancia de las condiciones del macerado en la calidad del mosto y la cerveza.

LÚPULO Y TÉCNICAS DE LUPULADO

Aportes del lúpulo a la cerveza

Para entender de una forma más completa los aportes del lúpulo a la cerveza, debemos mirar su composición y la conversión de estos componentes para garantizar un mejor rendimiento de las sustancias del lúpulo y lo que queremos de este.

Foro: Perfil sensorial del lúpulo en diferentes adiciones.



■ MÓDULO 2: Gestión y control de la producción

TEMAS

METABOLISMO Y CONTROL DE LA LEVADURA

Fermentación, manejo y gestión de la levadura

La levadura es un ser vivo complejo que necesita ser tratado en las mejores condiciones. Por esto, miraremos cómo trabaja la levadura y la forma de mejorar su uso, controlando las variables y mejorando su utilización. Foro: Uso eficiente de la levadura.

BUENAS PRÁCTICAS CERVECERAS

La calidad de la cerveza depende también de los procedimientos paralelos al proceso de elaboración, como limpieza, desinfección y control de las variables de producción. Veremos cómo se compone un sistema de gestión de la producción y las mediciones básicas que debemos tener para asegurar los resultados esperados.

GESTIÓN DE PROCESOS

Diseño de planta y creación de recetas

Entender el funcionamiento de los equipos nos puede llevar a tomar mejores decisiones en el momento de planear nuestra producción. Por otro lado, entendiendo de forma global el proceso de elaboración, las materias primas y procesos asociados, podremos diseñar recetas con mejores características sensoriales, optimizando su reproducibilidad y estandarización.



■ MÓDULO 3: Aseguramiento y control de calidad

TEMAS

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los procedimientos necesarios para asegurar la inocuidad de los productos en su elaboración. Son requisitos sanitarios que traen beneficios económicos y de calidad encaminados a producir más y mejores productos, garantizando sus estándares de calidad en cada etapa del proceso.

COSTOS, GESTIÓN FINANCIERA Y ESTRATEGIAS DE VENTAS

El uso eficiente de los recursos le permite a la cervecería un crecimiento constante, asegurando la rentabilidad y la eficiencia en sus procesos. Cuando unimos esto con una buena estrategia comercial, podemos lograr las metas establecidas y cumplir el sueño de hacer de tu cervecería un proyecto de vida.



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

■ MÓDULO 1: El proceso cervecero

HORAS

| | | | |
|---------|--|---|----------|
| CLASE 1 | Introducción al curso | 2 | SEMANA 1 |
| CLASE 2 | Historia de la cerveza | 2 | |
| CLASE 3 | Química del agua y pH | 2 | |
| CLASE 4 | Cebada, malta y malteado | 2 | SEMANA 2 |
| CLASE 5 | Bioquímica de la maceración | 2 | |
| CLASE 6 | Maceración avanzada | 2 | SEMANA 3 |
| CLASE 7 | El lúpulo | 2 | |
| CLASE 8 | Técnicas de lupulado | 2 | |
| CLASE 9 | De la malta al mosto: El proceso cervecero | 2 | |

■ MÓDULO 2: Gestión y control de la producción

HORAS

| | | | |
|-----------------|--|----------|-----------------|
| CLASE 10 | La levadura: El mejor amigo del hombre | 2 | SEMANA 4 |
| CLASE 11 | Fermentaciones saludables | 2 | |
| CLASE 12 | Uso de frutas y especias | 2 | |
| CLASE 13 | Cervezas extremas | 2 | SEMANA 5 |
| CLASE 14 | CIP y claves para una cervecería limpia | 2 | |
| CLASE 15 | Secretos para una planta eficiente | 2 | |
| CLASE 16 | Métodos de filtración | 2 | SEMANA 6 |
| CLASE 17 | Uso de software para la estandarización | 2 | |
| CLASE 18 | Sistema de gestión de calidad | 2 | |

■ MÓDULO 3: Aseguramiento y control de calidad

HORAS

| | | | |
|-----------------|--|------------|-----------------|
| CLASE 19 | Costos y gestión financiera | 2,5 | SEMANA 7 |
| CLASE 20 | Mercadeo y ventas | 2,5 | |
| CLASE 21 | Legalización: El siguiente paso | 2,5 | |
| CLASE 22 | Servicio y maridaje | 2,5 | SEMANA 8 |
| CLASE 23 | Avances tecnológicos | 2,5 | |
| CLASE 24 | Tendencias para 2026 | 2,5 | SEMANA 9 |
| CLASE 25 | Cierre de curso | | |

PRÁCTICAS

BOGOTÁ

4 y 5 de julio

MEDELLÍN

11 y 12 de julio

COSTOS

PRECIO FULL \$1.250.000 COP

PRECIO DE LANZAMIENTO \$1.050.000 COP

INFORMES:

Puedes ver toda la información en www.ciclocervezero.com.co
o dejarnos un mensaje en la línea:
(+57) 304 578 3505

INSCRIPCIONES:

- Pago Online: Con tarjeta de crédito o pagos PSE a través de nuestra página web www.ciclocervezero.com.co

Una vez realizado el pago, es necesario enviar foto o pantallazo del comprobante de pago al e-mail ciclocervezero@gmail.com junto con los datos personales y la ciudad en la cual realizará el curso

Fecha de
inicio

12 de Mayo

