

**CURSO**  
**ESTILOS**  
**Y JUZGAMIENTO**  
**DE CERVEZA**



Más de 7 años formando jueces, compartiendo conocimiento y experiencia en cata de cervezas nos convierten en uno de los cursos de formación en juzgamiento más completos de América Latina.

Contamos con docentes de alta trayectoria en el mundo cervecero, uno de ellos es el único juez de rango National del BJCP, que además hace parte del grupo de calificación y supervisor de exámenes para nuevos aspirantes a jueces BJCP de Latinoamérica y miembro del panel de jueces de la World Beer Cup, además de estudios avanzados en fabricación de cerveza en institutos y universidades de alta trayectoria en el gremio, lo que hace de este curso una mezcla de conocimiento, experiencia y cultura cervecera para sacar el mayor provecho de este espacio de formación.



## OBJETIVO

Desarrollar herramientas para el juzgamiento y calificaciones de cervezas que servirán como base para el desarrollo del examen de certificación como Juez BJCP. Además, se conocerán aspectos de la historia, técnicas de elaboración y materias primas para la ejecución de los estilos en la cervecería que servirán no solo para el desempeño como jueces de cerveza, sino también para el día a día de la cervecería, como analistas de control de calidad y gestión de los procesos cerveceros.



# METODOLOGÍA

Por medio de sesiones teórico-prácticas en las cuales se harán entrenamientos sensoriales de on-flavor (atributos) y off-flavors (desviaciones) que se pueden encontrar como descriptores sensoriales en cervezas. Además, se realizarán catas y evaluaciones de más de 50 cervezas diferentes, entre representativas de estilos (Según la Guía BJCP 2021), cervezas importadas y cervezas locales donde, por medio de la Guía de Estilos BJCP 2021, se practicará la manera de juzgar cervezas de la misma forma que se realiza en copas y competencias cerveceras.



# CONTENIDO

- **Elaboración de cerveza: materias primas y proceso**

Se hará un recorrido por el proceso de elaboración de cervezas y de materias primas implicadas en cada una de las etapas del proceso. Se les brindarán a los futuros jueces BJCP los conocimientos básicos de elaboración que le permita realizar una retroalimentación de la cerveza que se está juzgando, tanto desde la parte técnica (elaboración de cerveza) como desde la parte estilística (interpretación del estilo).

- **Reconocimiento de on-flavor y off-flavors**

Se realizarán diferentes entrenamientos sensoriales con el formato de “cata a ciegas” de diferentes aromas y sabores, además del análisis de 25 descriptores sensoriales que ayudarán a los asistentes a reconocer características, ya sean off-flavors (defectos) o cualidades en la elaboración de cerveza, para que de este modo se puedan potenciar o corregir según sea el caso. Los jueces deben tener las capacidades sensoriales de percepción de aromas y sabores que le permitan identificar aciertos y desviaciones en la cerveza que se está evaluando, así de cómo corregirlos o potenciarlos según corresponda.



# CONTENIDO

- **Cata de estilos**

Se realizará cata de estilos con base en la Guía de Estilos BJCP 2021, con el objetivo de distinguir e identificar los niveles de intensidad de los descriptores en sabor y aroma, respetando la pertinencia o no de este para cada estilo determinado. De este modo, los futuros jueces BJCP tendrán la capacidad de evaluar cervezas, reconociendo sus aciertos y/o desviaciones, respecto a la definición de un estilo de cerveza. También puede entregar una retroalimentación integral que refleja su evaluación, y proporcionar información sobre cómo mejorar una cerveza que presenta problemas.

- **Simulacro de evaluación**

Se llevará a cabo un simulacro de evaluación BJCP en donde se tendrán en cuenta los tiempos determinados para el examen, la dinámica de evaluación y puntuación del examen para tener la retroalimentación del nivel de aprendizaje que el asistente ha obtenido.





**ESTILOS DE CERVEZA  
A EVALUAR**



**En las 8 sesiones que comprende el curso, se distribuirán los estilos en catas de la siguiente forma:**

**Cata 1: Standard American Beer**

**Cata 5: British Ale**

**Cata 2: Pale y Amber Lager**

**Cata 6: American Ale**

**Cata 3: Dark y Strong Lager**

**Cata 7: Belgian Ale**

**Cata 4: German Wheat Beer**

**Cata 8: Sour Ale y Cervezas Especiales**



# MÓDULOS VIRTUALES

TEÓRICOS

7:00 p. m. - 9:00 p. m.

## CLASE 1

Lunes 6 de julio

Introducción al Curso  
Presentación Ciclo y bjcp

## CLASE 2

Miércoles 8 de julio

Materias primas : Agua

## CLASE 3

Viernes 10 de julio

Materias primas : Malta

## CLASE 4

Lunes 13 de julio

Materias primas : Lúpulo

## CLASE 5

Miércoles 15 de julio

Materias primas : Levadura

## CLASE 6

Viernes 17 de julio

Elaboración y control de proceso



# **CRONOGRAMA** Medellín

<b>MÓDULO 1</b>	<b>DÍA 1 - JULIO 25</b>	Cata agua/malta Off Flavors 1: 12 descriptores
	<b>DÍA 2 - JULIO 26</b>	Cata lúpulo Productos Fermentación
<b>MÓDULO 2</b>	<b>DÍA 3 - AGOSTO 15</b>	Off Flavors 2: 12 descriptores Manejo de formato - Cata 1
	<b>DÍA 4 - AGOSTO 16</b>	Cervezas del viejo continente - Cata 2 Cata 3
<b>MÓDULO 3</b>	<b>DÍA 5 - AGOSTO 29</b>	Cata 4: Cervezas de Trigo alemanas Cervezas Britanicas - Cata 5 Pale ales
	<b>DÍA 6 - AGOSTO 30</b>	Cata 5: British Strong Cata 5: Dark British Ale
<b>MÓDULO 4</b>	<b>DÍA 7 - SEPTIEMBRE 12</b>	Cata 6: Pale ale y American IPA Cata 6: Strong y American Dark Ale
	<b>DÍA 8 - SEPTIEMBRE 13</b>	Cata 7: Belgian y Trapist Ale Cata 8: Specialty Beer

**EXAMEN FINAL**



# PONENTE

## JUAN DAVID PALACIO

Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Antioquia. Uno de los primeros jueces colombianos de la BJCP (Beer Judge Certification Program), único juez colombiano con el Rango NATIONAL del BJCP. Head Brewer de la cervecería Lardi Brewing.

Maestro Cervecerero de la UC-Davis, especialista en calidad de UC-Davis y Diplomado en Science of Brewing en la KU Leuven (Bélgica). Ha dictado múltiples cursos de elaboración de cerveza, análisis sensorial y juzgamiento en Colombia y realizado capacitaciones en las Universidades de Antioquia, Nacional de Medellín, UPB, CES, etc. Cervecerero 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 en microcervecerías. Juez en más de 30 competencias internacionales y miembro del panel de jueces nuevos del World Beer Cup y Brewers Association.



## COSTOS

PRECIO FULL \$2.250.000 COP

**PRECIO DE LANZAMIENTO \$2.050.000 COP**

Incluye:

- Guía de estilos BJCP 2021
- Memorias
- Certificado de participación

### INSCRIPCIONES:

Se debe realizar consignación o transferencia bancaria a la cuenta de ahorros **BANCOLOMBIA 275-000074-93** a Nombre de Juan David Palacio Diaz. Después de esto se debe enviar un mail a **ciclocervecero@gmail.com** adjuntando el comprobante de pago o pantallazo de la transferencia junto con los datos personales para formalizar la inscripción.

### INFORMES:

Puedes ver toda la información en **[www.ciclocervecero.com.co](http://www.ciclocervecero.com.co)** o dejarnos un mensaje en la línea: **(+57) 305 240 0779**

