CURSO

# TÉCNICO CERVECERO

CICLO CERVECERO

CICLO CERVECERO

ESPACIO ACADEMICO

@ciclocervecero

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

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

En este camino de aprender a hacer cerveza, vas a poner a prueba tu imaginación, tu paciencia, tu motivación, pero te aseguramos que vas a comenzar a ser parte de uno de los oficios no solo más antiguos, sino más apasionantes que exista.

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



CICLO CERVECERO ESPACIO ACADEMICO

CURSO TÉCNICO CERVECERO CICLO CERVECERO

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.

CICLO CERVECERO
ESPACIO ACADEMICO

CURSO
TÉCNICO CERVECERO
CICLO CERVECERO

@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 estas, 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 como los minerales del agua influyen en el proceso cervecero y el producto terminado. Haremos un análisis de como los minerales del agua influyen en el proceso cervecero y el producto terminado y que debemos medir para garantizar que nuestra agua y el producto terminado jueguen de la mano.

CICLO CERVECERO
ESPACIO ACADEMICO

CURSO
TÉCNICO CERVECERO
CICLO CERVECERO

@ciclocervecero

## 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, como usarlo de la mejor forma aumentando su aporte y disminuyendo su perdida.

## 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

## 6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La cerveceria debe ser un espacio libre de contaminacion para garantizar el sabor y estabilidad del producto. Conoceremos los procesos, metodos y productos que nos garanticen el control de calidad del producto.

## 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.

# PROGRAMACIÓN

**Clases:** martes y jueves de 7 a 9p. m. / sábado de 9 a 11a. m. **via Zoom**

| | | |
|---|---|---|
| INTRODUCCIÓN Y MATERIAS PRIMAS | Historia | 26 de Noviembre |
| | Agua | 28 de Noviembre |
| | Malta | 01 de Diciembre |
| | Lúpulo | 03 de Diciembre |
| EL PROCESO CERVECERO | Macerado y hervido | 05 de Diciembre |
| | Levadura y Fermentación | 10 de Diciembre |
| | Envasado | 12 de Diciembre |
| ESTANDARIZACIÓN Y CONTROL | Limpieza y desinfección | 15 de Diciembre |
| | Diseño de recetas | 17 de Diciembre |

CICLO CERVECERO
ESPACIO ACADEMICO

CURSO
TÉCNICO CERVECERO
CICLO CERVECERO

@ciclocervecero

# PRÁCTICA CERVECERA

## 1. PRÁCTICO DE ELABORACIÓN

Elaboraremos de forma conjunta 20 litros de mosto en el equipo piloto.
Simultáneamente se realizarán las mediciones pertinentes, describimos y brindamos el conocimiento básico necesario para la producción con éxito 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.

**@ciclocervecero**

CICLO CERVECERO
ESPACIO ACADEMICO

CURSO
TÉCNICO CERVECERO
CICLO CERVECERO

# 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** | **19 de Diciembre** |
| **MEDELLÍN** | **19 de Diciembre** |

Los prácticas se realizan en cervecerías de cada ciudad.
**9 a. m . a 5 p. m.**

## BOGOTÁ

CERVEZA ARTESANAL
HAERENTIS

## MEDELLÍN

LARDI BREWING

@ciclocervecero

CICLO CERVECERO
ESPACIO ACADEMICO

CURSO
TÉCNICO CERVECERO
CICLO CERVECERO

# 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**
o transferencia a Bancolombia o nequi.

Más información en: www.ciclocervecero.com.co

# DOCENTE

# JUAN DAVID PALACIO DÍAZ

Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Antioquia. Juez NATIONAL del BJCP.

Maestro Cervecero y Especialista en calidad cervecera por UC-Davis.
Head Brewer de la cervecería Lardi Brewing.
Diplomado en Science of Brewing en la KU Leuven (Belgica).
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. Cervecero hace 12 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 40 competencias internacionales y miembro del panel de jueces del WBC (World Beer Cup) y GABF.

@ciclocervecero

CICLO CERVECERO
ESPACIO ACADEMICO

CURSO
TÉCNICO CERVECERO
CICLO CERVECERO