



CURSO

**FUNDAMENTOS EN
LA ELABORACIÓN
DE CERVEZA
ARTESANAL**





DESARROLLO DEL CURSO

Nuestro curso de fundamentos en la elaboración de cerveza artesanal se desarrolla mediante cuatro actividades principales que son

- *Conceptos básicos de elaboración en modalidad virtual.
- *Elaboración de 20 litros de mosto
 - Recorrido técnico por la planta de producción de la cervecería
 - Introducción al análisis sensorial de cervezas
 - Manejo de software especializado de cálculo de materias primas

Modulo Practico

Elaboración de 20 litros de mosto:

Los asistentes al curso elaborarán conjuntamente 20 L de mosto en el equipo didáctico. Las operaciones unitarias a desarrollar son: molienda, maceración, clarificación de mosto, hervido, enfriamiento, oxigenación e inoculación de la levadura.

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.

Introducción al análisis sensorial de cervezas:

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



CONTENIDO

MODULO TEORICO

MODALIDAD: VIRTUAL (Vía Google meet)

DURACIÓN : 10 HORAS

CONTENIDO :

- Agua
- Malta
- Lúpulo
- Levadura
- Proceso de elaboración

Fecha de Inicio:
12 de Abril de 2021



Programación

1. AGUA CERVECERA: 12 de abril

Conoceremos la importancia de hacer un control del agua para garantizar la calidad de las cervezas que hagamos.

2. MALTA: 14 de Abril

Veremos los aporte que tienen los diferentes tipos de maltas a la cerveza y como utilizarlas para garantizar un mejor resultado.

3. LUPULO: 16 de Abril

Entenderemos el lúpulo, sus composiciones y la forma de utilizarlas para sacarle mas provecho a todos sus componentes.

4. LEVADURA: 19 de Abril

Entenderemos el lúpulo, sus composiciones y la forma de utilizarlas para sacarle mas provecho a todos sus componentes.

5. PROCESO DE ELABORACION: 21 de Abril

Realizaremos un recorrido por el proceso de elaboración y las operaciones unitarias que ocurren en cada etapa del proceso.



Costo e Inscripciones

CURSO VIRTUAL:

Duración: 10 horas

Costo: \$200.000 COP

MODULO PRACTICO:

Duración: 8 horas

Costo: \$150.000 COP

PROMOCIÓN

Al realizar los dos cursos, **TEORICO+VIRTUAL** el costo de inscripción será de \$320.000 COP

Los módulos prácticos se irán abriendo a medida de las inscripciones

Bogotá : 24 de Abril - Medellín : 01 de Mayo

FORMAS DE PAGO



-Consignación o transferencia bancaria:

Cuenta de ahorros en Davivienda número 009900321473, a nombre de Ciclo Cervecerero SAS, NIT: 9011333985

-Pago Online:

Con tarjeta de crédito o pagos PSE a través de la página web

www.ciclocervecerocolombia.com/curso-basico

-Formalización de la inscripción:

Una vez realizado el pago, es necesario enviar foto o pantallazo del comprobante de pago al e-mail

ciclocervecerocolombia@gmail.com junto con los datos personales y la ciudad en la cual realizará el curso.



MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD

Para la ejecución del Modulo Practico se contarán con todas las medidas de bioseguridad para evitar la propagación del virus Virus SARS-COV 2 Covid 19, por lo tanto se realizara toma de temperatura y registro de datos a todas las personas que asistan al curso.

Además, entregamos toda la dotación necesario para disminuir el riesgo de contagio entre los estudiantes (Guantes, tapabocas, gorro, botas desechables, productos e implementos de limpieza y desinfección)

**¿MÁS
INFORMACIÓN?
!CONTÁCTANOS!**

CAMILO RIVERA

3124821950

JUAN DAVID PALACIO

3045783505

