

CERVECERÍA 2.0

¡Lleva tu cerveza al siguiente nivel!



Hemos diseñado un plan de capacitación virtual dispuesto en seis módulos, por medio del cual brindaremos a los asistentes conocimiento especializado sobre las materias primas, proceso cervecero y temas adicionales que, consideramos, son de vital importancia en la ejecución de un proyecto cervecero y que, además, ayuden al mejoramiento de sus propias recetas. Se podrán inscribir a todo el contenido de este curso o a los módulos por separado, todos los amantes de la cerveza que quieran llevar su conocimiento al siguiente nivel.



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

Por medio de la plataforma de Google Meet se realizarán las presentaciones y desarrollo del contenido del curso. Cada módulo comprenderá cinco horas, de las cuales tres serán de exposición magistral, una de preguntas y una del foro de discusión con invitados internacionales.

Cada módulo se llevará a cabo en dos sesiones: miércoles de 6:00 pm a 8:00 pm y sábado de 9:00 am a 12 m, hora Colombiana. El foro de discusión con el invitado internacional del módulo específico, será el sábado de 11 am a 12 m.

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 6 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.



TEMAS

MÓDULO 1: 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.



MÓDULO 2: 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.

MÓDULO 3: 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 4: 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.

MÓDULO 5: BUENAS PRÁCTICAS EN LA CERVECERÍA

BPM y Control de calidad

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 aseguramiento de la calidad y las mediciones básicas que debemos tener para asegurar los resultados esperados.

Foro: Implementación de sistema HACCP en cervecería.

MÓDULO 6: 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.



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

- Módulo 1: miércoles y sábado, 8 y 11 de julio
- Módulo 2: miércoles y sábado, 15 y 18 de julio
- Módulo 3: miércoles y sábado, 22 y 25 de julio
- Módulo 4: miércoles y sábado, 29 de julio y 1 de agosto
- Módulo 5: miércoles y sábado, 5 y 8 de agosto
- Módulo 6: miércoles y sábado, 12 y 15 de agosto

DURACIÓN: 30 horas

COSTOS

- El curso completo que comprende los seis módulos tiene un valor de **250.000 pesos (70 USD)**
- Cada módulo tiene un valor de **50.000 pesos (12 USD)**, en el caso que se tengas interés en uno o más módulos sin tomar el curso completo.

DOCENTES

Juan David Palacio Díaz

Ingeniero de Alimentos, diplomado
en Productividad y Calidad
Gretting Exam para BJCP
Latinoamérica
Head Brewer de Ardilla Crazy
Juez BJCP Certificado
Juez invitado para la World Beer
Cup.

Camilo Ernesto Rivera Dussán

Ingeniero Químico, Especialista en
cerveza
Auditor Interno en BPM
Juez BJCP Certificado
Docente Universitario en diferentes
temas de cervecería
Asesor interno de varias cervecerías
del país.

INFORMES

Puedes ver toda la información en www.ciclocervecero.com o dejarnos un mensaje en las líneas:



(+57) **312 482 1950** – (+57) **304 578 3505**

INSCRIPCIONES

- Consignación o transferencia bancaria: Cuenta de ahorros en Davivienda número 009900321473, a nombre de Ciclo Cerveceros SAS, NIT 9011333985.
- **Pago Online:** Con tarjeta de crédito o pagos PSE a través de nuestra página web www.ciclocervecero.com

Formalización de la inscripción:

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





COPA CERVEZAS DEL CARIBE
CARTAGENA - COLOMBIA

APOYAN



WWW.CICLOCERVECERO.COM

