



**CURSO**

**ESTILOS Y  
JUZGAMIENTO  
DE CERVEZA**



# OBJETIVO Y METODOLOGÍA

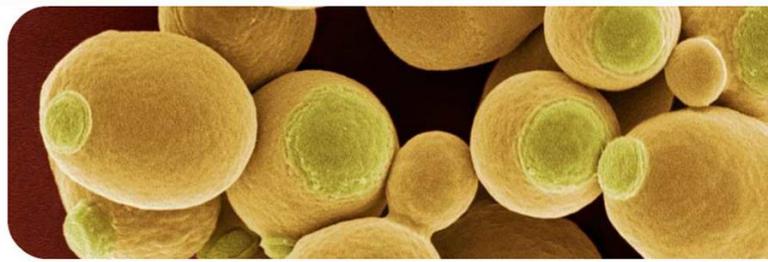
## OBJETIVO

Brindar al asistente las 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 materia primas para la ejecución de los estilos en la cervecería.

## METODOLOGÍA

Se realizarán sesiones teórico-prácticas en las cuales se estudiará la Guía de Estilos BJCP 2015 y la forma con la cual se debe realizar la cata y calificación de cervezas a nivel de copas y competencias cerveceras. Además, se harán entrenamientos sensoriales de on-flavor y off-flavors que se pueden encontrar como descriptores sensoriales en cervezas. Se hará cata y evaluación de más de 50 cervezas diferentes, entre representativas de estilos (Segun Guía BJCP 2015), cervezas importadas y cervezas locales.





# 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. Un juez BJCP debe tener 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-favors**

Se realizará 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.

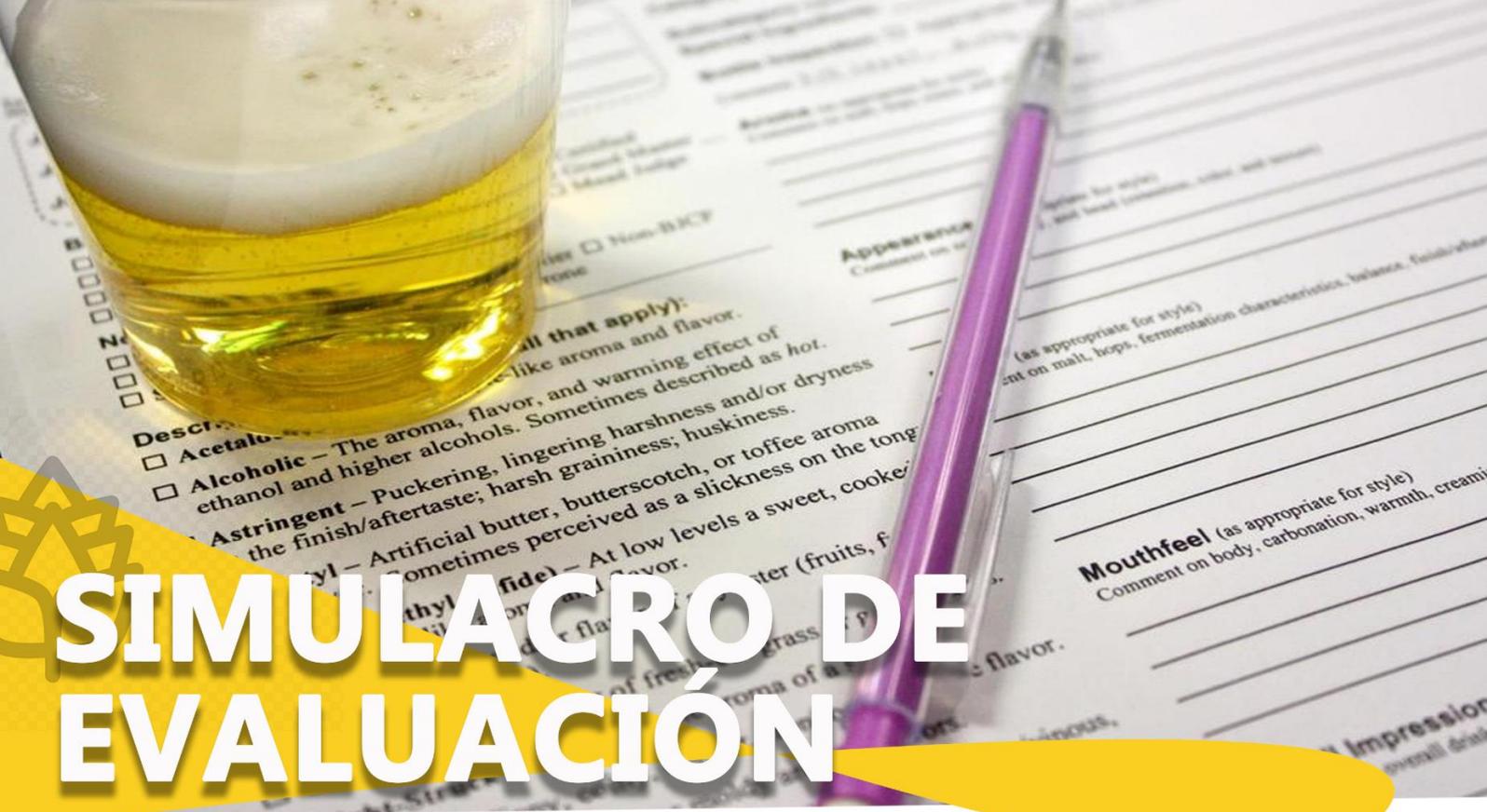


# CATA DE ESTILOS

Se realizará cata de estilos con base en la Guía de Estilos BJCP 2015, 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.

Un juez BJCP debe tener la capacidad de evaluar una cerveza, 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 (con el número correspondiente de muestras a ser evaluadas) y evaluación 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: American Lager	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: Wheat Beer	Cata 8: Sour Ale y cervezas espec

# CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

**Horario: 8:00 am - 4:00pm**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES		
JORNADA 1 ABRIL	DÍA 1 13	Introducción al formato BJCP Materias Primas on-flavors 1- Maltas
	DÍA 2 14	Elaboración y control de proceso On -flavors 2 Lúpulo
	DÍA 3 27	off -flavors 1 cata 1- cata 2
JORNADA 2 ABRIL	DÍA 4 28	off-flavors 2 cata 3-cata 4
	DÍA 5 18	off-flavors 3 cata 5
JORNADA 3 MAYO	DÍA 6 19	on-flavors 3- Levaduras cata 6 Pale y Amber
	DÍA 7 01	cata 6 Dark y Strong Cata 7 Belgian Ale
JORNADA 4 JUNIO	DÍA 8 02	Cata 7 Trapist Ale
		Cata 8
		Simulacro de examen BJCP - Fin de curso



# PONENTE

Juan David Palacio Díaz. Ingeniero de alimentos. Fundador y head brewer de Lardi Brewing. Juez BJCP de mayor rango en Colombia, ha representado al país en copas de cerveza en Argentina, Ecuador, Venezuela, Chile, Costa Rica, Panama, Perú y República Dominicana. Hace parte del grupo de nuevos jueces para la World Beer Cup (USA). Greeting Leader BJCP para Latinoamérica.





Camilo Ernesto Rivera Dussán, Ingeniero Químico de la UNAL Bogotá, Especialista en Cerveza de la Universidad de Alicante, Auditor Interno en BPM y HACCP y Juez BJCP Certificado. Fundador de la Cervecería Artesanal Bogotana Beer Larder y del Festival de Cerveza Beer Revolution Colombia. Asesor en consecución de Registro Sanitario ante el INVIMA, Asesor en mejoramiento de proceso y de producto en variadas cervecerías del país. Analista Sensorial en pruebas de Estabilidad y Vida Útil en el laboratorio Nulab SAS. Docente universitario de la UNAL Bogotá en cursos de Extensión y en el Diplomado de Cerveza.

## CUPOS

Máximo 15 cupos por ciudad.

## LUGAR

2600 Brauhaus\*

## VALOR

-valor del curso: \$1.920.000 COP

-Inscripciones express: \$1.650.000 COP  
(Hasta el 29 de febrero)

-Inscripciones con 10% de descuento: \$1.728.000 COP  
(Hasta el 31 de marzo)

## INCLUYE:

\*Guía de estilos BJCP 2015

\*Memorias

\*Certificado de participación

## INSCRIPCIONES

Se debe realizar consignación o transferencia bancaria a la cuenta de ahorros Davivienda #009900321473, a nombre de Ciclo Cervecerero S.A.S. Nit: 901.133.398-5

Después de esto se debe enviar un mail a [ciclocervecerocolombia@gmail.com](mailto:ciclocervecerocolombia@gmail.com) adjuntando el comprobante de pago o pantallazo de la transferencia junto con los datos personales para formalizar la inscripción. En caso de necesitar facturación electrónica se realizará el cobro adicional del 19% por concepto de IVA.



# MAYOR INFORMACIÓN

**JUAN DAVID PALACIO**

**304 578 3505**

**CAMILO RIVERA**

**312 482 1950**

