



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 18 al 22 Marzo de 6pm a 8pm
(Vía Google Meet)

DURACIÓN: 6 Horas

CONTENIDO :

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

FECHA DE PRÁCTICA

Medellín y Bogotá
23 de Marzo



Programación

1. AGUA CERVECERA:

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

2. MALTA:

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

3. LUPULO:

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

4. LEVADURA:

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

5. PROCESO DE ELABORACION:

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: 6 horas

Costo: \$200.000 COP

MODULO PRACTICO:

Duración: 9 horas

Costo: \$220.000 COP

PROMOCIÓN

*Al realizar los dos cursos, TEORICO+VIRTUAL el costo de inscripción será de \$390.000 COP.

*Descuento para Aliados Ciclo Cervecerero que realicen los dos cursos, TEORICO+VIRTUAL el costo de la inscripción será de \$340.000 COP

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.

**¿MÁS
INFORMACIÓN?
!CONTÁCTANOS!**

CAMILO RIVERA

3124821950

JUAN DAVID PALACIO

3045783505

