



5 CURSOS EN 1

EL CURSO DE FORMACIÓN MÁS COMPLETO
PARA AMANTES DE LA CERVEZA

WWW.CICLOCERVECERO.COM



● **PARA LOGRAR UNA CERVEZA DE CALIDAD** ●

ES NECESARIO ENTENDER LAS BASES TÉCNICAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN, MUCHA PRACTICA Y PASIÓN POR EL ARTE DE LA PREPARACIÓN DE ESTA BEBIDA MILENARIA.





• OBJETIVO •

DISEÑAMOS UN CURSO QUE ABARQUE LA MAYOR CANTIDAD DE ASPECTOS QUE CONSIDERAMOS DE VITAL IMPORTANCIA PARA ELABORAR, CONTROLAR Y DEGUSTAR LAS CERVEZAS, IDENTIFICANDO SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y GENERANDO EN EL DÍA A DÍA DEL PROCESO, MEJORAS ENFOCADAS EN LOGRAR EL PRODUCTO QUE REPRESENTA DE MEJOR FORMA AL AMOR Y LA PASIÓN QUE EL CERVECERO ARTESANAL TIENE POR ESTE ARTE.



• METODOLOGÍA •



ELABORAR CERVEZAS DE CALIDAD LLEVA CONSIGO EL ENTENDIMIENTO DE LOS PROCESOS ASOCIADOS A CADA ETAPA, ENTENDIENDO LOS DIFERENTES FENÓMENOS DE TRANSFORMACIÓN, YA SEAN FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, ETC.

PARA ESTO, POR MEDIO DE CHARLAS MAGISTRALES, EXPONDREMOS LOS ASPECTOS FUNDAMENTALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN PARA QUE LOS ASISTENTES PUEDAN, DE UNA FORMA TÉCNICA EVALUAR, CONOCER Y ENTENDER LAS VARIABLES DE CONTROL EN LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA.

PARA QUE TODO ESTO NO SE QUEDE SOLO EN TEORÍA, HEMOS PLANEADO DIFERENTES TALLERES QUE CONLLEVEN A PONER EN PRÁCTICA TODO ESTE CONOCIMIENTO A ESCALA REAL, DE ESTE MODO LOGRAMOS INTEGRAR LA PARTE TEÓRICA Y LA EXPERIENCIA EN PLANTA DE LA MEJOR MANERA POSIBLE.





• CURSO 1



FUNDAMENTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN

“BASES TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA”

- Importancia del agua en cervecería
- Aportes de la malta
- Utilización de lúpulo
- Como trabaja la levadura
- Procesos cerveceros

Taller Práctico:

Realizaremos un taller práctico de elaboración en equipo piloto de 20 litros. Así, conoceremos las operaciones unitarias y variables de control en cada etapa del proceso.



• CURSO 2



CERVECERÍA 2.0

PROFESIONALIZANDO EL ARTE DE LA ELABORACIÓN

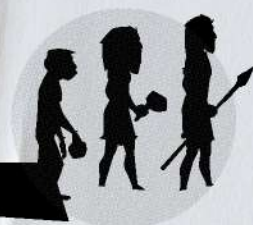
- Ajuste del agua para cervecería
- Producción de malta y bioquímica del macerado
- Composición, aportes y técnicas de lupulado
- Fermentación, manejo y gestión de levaduras
- Buenas prácticas en cervecería
- Control de calidad

Taller Práctico:

Llevaremos a cabo la elaboración de un batch de cerveza en una micro cervecería con el acompañamiento del head brewer para conocer las variables de proceso a una escala mayor.



• CURSO 3



MICROBIOLOGIA CERVECERA



EL GRAN PASO EN EL CONTROL DE LA CALIDAD

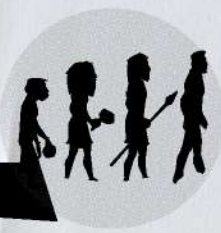
- La célula de levadura
- Proceso fermentativo
- Gestión y control de Levaduras
- Detección de contaminantes
- Fermentaciones extremas

Taller Práctico:

De forma virtual y presencial, realizaremos el análisis de calidad de una levadura para conocer el proceso que se lleva a cabo en una cervecería para garantizar el proceso de fermentación.



• CURSO 4



CATACIÓN DE CERVEZAS

- Teoría del sabor
- On flavors y Off flavor
- Recorrido por la historia y las escuelas cerveceras
- Conceptos básicos de cata y maridaje



Taller Práctico:

Realizaremos un taller con diferentes descriptores sensoriales para generar recordación y memoria sensorial que permita identificar características en cerveza.



• CURSO 5



USO DE FRUTAS HIERBAS Y ESPECIES

- Uso de frutos y adjuntos
- Cervezas extremas
- Software y herramientas de control
- Selección de frutas
- Tratamiento e incorporación a la cerveza



WWW.CICLOCERVECERO.COM





● PROGRAMACIÓN

CURSO 1

TEORÍA VIRTUAL: LUNES A VIERNES

9 AL 13 DE MAYO

PRÁCTICA: 14 DE MAYO - 8 AM A 4 PM

(MEDELLÍN Y BOGOTÁ)

CURSO 2

TEORÍA VIRTUAL: MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES

24, 25 Y 26 DE MAYO - 31, 1 Y 2 DE JUNIO

7, 8 Y 9 DE JUNIO - 14, 15 Y 16 DE JUNIO

PRÁCTICA: 8 AM A 4 PM

19 DE JUNIO EN MEDELLÍN

CURSO 3

TEORÍA VIRTUAL: LUNES A VIERNES

27 DE JUNIO AL 1 DE JULIO

PRÁCTICA: 2 DE JULIO (BOGOTÁ)

8 AM A 4 PM

CURSO 4

PRÁCTICA PRESENCIAL: 8 AM A 4 PM

9 DE JULIO (BOGOTÁ Y MEDELLÍN)

CURSO 5

TEORÍA VIRTUAL: MARTES Y JUEVES

19 Y 21 DE JULIO - 6 PM A 8 PM





PROGRAMACIÓN

DE CERVO A CERVECERO		MODALIDAD	INTENSIDAD HORARIA	FECHA
CURSO #1	FUNDAMENTOS EN LA ELABORACIÓN	TEORÍA VIRTUAL PRÁCTICA PRESENCIAL	10 HORAS 8 HORAS	9 AL 13 DE MAYO 14 EN BOG. Y MED.
CURSO #2	CERVECERÍA 2.0: CONCEPTOS NIVEL INTERMEDIO EN CERVECERÍA	TEORÍA VIRTUAL PRÁCTICA PRESENCIAL	28 HORAS 8 HORAS	24 DE MAYO AL 16 DE JUNIO 19 DE JUNIO EN MED.
CURSO #3	MICROBIOLOGÍA CERVECERA	TEORÍA VIRTUAL PRÁCTICA PRESENCIAL	10 HORAS 6 HORAS	27 DE JUNIO AL 1 DE JULIO 2 DE JULIO EN BOG.
CURSO #4	CATACIÓN DE CERVEZAS	PRÁCTICA PRESENCIAL	6 HORAS	9 DE JULIO EN BOG Y MED.
CURSO #5	CERVEZAS CON FRUTAS	TEORÍA VIRTUAL	4 HORAS	19 Y 21 DE JULIO

SESIONES VIRTUALES DE 6 PM A 8 PM

TOTAL HORAS TEORÍA VIRTUAL **52**
 TOTAL HORAS PRÁCTICA PRESENCIAL **28**

80 HORAS TOTALES DE CAPACITACIÓN



WWW.CICLOCERVECERO.COM



• **DOCENTES** •

**LEIDDY
RINCÓN**



INGENIERA QUÍMICA DE PROFESIÓN CON 6 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA CERVECERA, JUEZ CERTIFICADA BJCP CON MAS DE 15 PARTICIPACIONES EN COMPETENCIAS NACIONALES E INTERNACIONALES, GANADORA DE VARIOS RECONOCIMIENTOS CERVECEROS ESPECIALMENTE CON CERVEZAS DE FRUTAS, DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL Y SOCIA Y CERVECERA DEL BREWPUB COLOMBIA Y WICCA CERVECERÍA



WWW.CICLOCERVECERO.COM



• DOCENTES •

ROBERTO ARANGO



MICROBIÓLOGO INDUSTRIAL DE LA PONTIFICA UNIVERSIDAD JAVERIANA. JUEZ BJCP CERTIFICADO, CON MÁS DE 11 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL SECTOR PRODUCTIVO DE CERVEZA DESDE EL PUNTO DE VISTA DE PRODUCCIÓN, CALIDAD, LOGÍSTICA, LEGAL Y SERVICIO. EXPERIENCIA REPARTIDA EN EL SECTOR ARTESANAL E INDUSTRIAL EN CERVECERÍA COLÓN Y EN CERVECERÍA BAVARIA RESPECTIVAMENTE EN EL ÁREA DE CONTROL Y MANEJO DE LEVADURAS CERVECERAS.



WWW.CICLOCERVECERO.COM



• DOCENTES •

JUAN DAVID PALACIO



INGENIERO DE ALIMENTOS, CANDIDATO A MAGISTER EN LA UNLP (ARGENTINA). DIPLOMADO EN SCIENCE OF BREWING EN KU LEUVEN. JUEZ BJCP, LEAD GRADER PARA LATINOAMÉRICA. FUNDADOR Y HEAD BREWER DE LARDI BREWING. ASESOR DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA CERVECERÍAS. JUEZ EN COMPETENCIAS NACIONALES E INTERNACIONALES. DOCENTE EN CICLO CERVECERO Y COFUNDADOR Y JUEZ DIRECTOR DE LA COPA CERVEZAS DEL CARIBE.



WWW.CICLOCERVECERO.COM



• **DOCENTES** •

CAMILO RIVERA



INGENIERO QUÍMICO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, REALIZÓ PRÁCTICAS CERVECERAS EN LA UNIVERSIDAD DE SAO PAULO, BRASIL. HA REALIZADO CAPACITACIONES CERVECERAS CON EL SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY Y CON LA KU LEUVEN. ESPECIALISTA EN CERVEZA DE LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE, AUDITOR INTERNO EN BPM Y HACCP Y JUEZ CERTIFICADO BJCP. COFUNDADOR DE CICLO CERVECERO, FESTIVAL DE CERVECEROS ARTESANALES DE COLOMBIA, COPA DEL CARIBE Y BEER LARDER. ASESOR DE CALIDAD EN MÚLTIPLES CERVECERÍAS.



WWW.CICLOCERVECERO.COM



5 CURSOS EN 1
4 DOCENTES EXPERTOS

80 HORAS DE CAPACITACIÓN
52 HORAS TEÓRICAS • 28 HORAS PRÁCTICA

INFORMES E INSCRIPCIONES:



320 446 2041



@CICLOCERVECERO



WWW.CICLOCERVECERO.COM



COSTOS

CURSO COMPLETO

\$1.200.000 COP

**CURSOS
INDIVIDUALES**

CURSO 1

FUNDAMENTOS BÁSICOS EN LA ELABORACIÓN

\$350.000 COP

CURSO 2

CERVECERÍA 2.0

\$320.000 COP

CURSO 3

MICROBIOLOGÍA CERVECERA

\$320.000 COP

CURSO 4

CATACIÓN DE CERVEZAS

\$360.000 COP

CURSO 5

USO DE FRUTAS, HIERBAS Y ESPECIES

\$200.000 COP

INSCRIPCIONES

°CONSIGNACIÓN O TRANSFERENCIA BANCARIA:

CUENTA DE AHORROS **DAVIVIENDA N° 009900321473** A NOMBRE DE CICLO CERVECERO S.A.S. 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@GMAIL.COM JUNTO CON LOS DATOS PERSONALES Y LA CIUDAD EN LA CUÁL REALIZARÁ EL CURSO.