



ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

Si alguna vez pensaste en elaborar tu propia cerveza, este puede ser el momento de aprender cómo hacerlo desde cero.

En este curso incorporarás los conocimientos y fundamentos necesarios para comprender cada etapa del proceso de elaboración, desde las materias primas hasta la cata final.

Está pensado tanto para quienes desean desarrollar un emprendimiento como para quienes quieren profundizar este hobby con una formación técnica y una comprensión integral del proceso.



MODULO

1

CERVEZA ARTESANAL

- **Introducción a la Cerveza Artesanal:** ¿Qué es la cerveza?. Historia de la cerveza. Tipos de establecimientos.

- **Generalidades de la Elaboración de Cerveza Artesanal:** Principales materias primas. Procesos de elaboración. Importancia de la higiene y sanitizado.

- **Equipamientos y Utensilios Utilizados en la Elaboración de Cerveza Artesanal:** El equipamiento y los utensilios.

Materias Primas: Malta. Agua. Lúpulo. Levadura.

MODULO

2

PRIMER PARTE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Molienda, Macerado, Filtrado del Mosto.**

- **Hervor, Enfriado del Mosto.**

MODULO

3

SEGUNDA PARTE DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Fermentación, Madurado.**

- **Envasado, Carbonatación.**

MODULO

4

PROCESO DE HIGIENE Y SANITIZADO CATA DE CERVEZA

- **Higiene y Sanitizado:** Limpieza y sanitización. Agentes de limpieza. Métodos de limpieza del equipo. Métodos de sanitización del equipo. Protocolos de limpieza y desinfección.

- **Introducción a la Cata de Cervezas:** Análisis sensorial. Apreciación de la cerveza

- **Beer Judge Certification Program (BJCP):** ¿Qué es el BJCP?. Guía de estilos del BJCP. Recetas.