



CURSO DE PRODUCCION TÉCNICA DE CERVEZA ARTESANAL (Enfocado al Negocio)

Daremos un vistazo al proceso de emprendimiento para lograr establecer una planta de producción de Cerveza. (Orientado a la Micro cervecería).

Daremos a conocer las diferencias entre diferentes tipos de Cervezas, así como la procedencia de las materias primas requeridas para crearlas.

En este Seminario de Excelencia, abordaremos de manera teórica los procesos de Preparación de Materias Primas, Maceración, Fermentación, Maduración, filtración y envasado de Cerveza.

Insistiremos en la necesidad de Producir con Estándares de Calidad, con un control de Proceso y Calidad Adecuados.

Efectuaremos un cocimiento con Maceración completa desde MOLIENDA hasta su entrega como MOSTO FRÍO listo para ser fermentado.

Orientaremos a los participantes en los Aspectos de Ingeniería que tienen que ver con los servicios a saber: Refrigeración, calentamiento, Equipos necesarios, Aire, controles y Energía Eléctrica.

DIRIGIDO A

Todas aquellas personas interesadas en las técnicas y requisitos para obtener los conocimientos relacionados con la producción de Cerveza Artesanal.

Este Seminario de Excelencia solo está disponible para mayores de edad.

No se requiere conocimiento previo.

OBJETIVOS

Al finalizar el Seminario de Excelencia el estudiante:

- Tendrá la capacidad para seleccionar materias primas de Calidad, al menor costo.
- Entenderá las diferencias entre los diversos tipos de Cervezas.
- Habrá aprendido los conceptos para el proceso de una buena producción de cerveza y su emprendimiento.
- Conocerá los diversos servicios necesarios para el funcionamiento de una CERVECERÍA ARTESANAL y tendrá una visión global con el fin de obtener una cerveza de con los más altos estándares de calidad.

METODOLOGÍA

El Seminario de Excelencia tiene una metodología teórica

Los profesores expondrán los contenidos.

El costo de inscripción incluye material de aprendizaje del curso (PDF).

Todos los estudiantes contarán con un mes, a partir de la finalización del curso, de asistencia para aclarar o reforzar sus conocimientos con ayuda de los profesores.



PROFESORES

	<p>Hugo Escobar Rodríguez Ingeniero Químico- UNAL Maestro Cervecerero, vicepresidente técnico de Bavaria S.A durante 14 años, posteriormente 3 años como Gerente General de Malterías de Colombia. Miembro de Juntas directivas de empresas reconocidas en el país y en el exterior. Experiencia en control de producción industrial y manufacturera. Diseñador y fabricante de equipos en de cervecería artesanal</p>
	<p>Carlos J. Guerra G. Ingeniero Químico - UNAL Ingeniero con curso Internacional de Maestro Cervecerero y Maltero Bavaria S.A. con Diplomado en Gerencia Integral. Experiencia laboral de 30 años, desempeñándose como Cervecerero en varias plantas del país en Bavaria S.A., Jefe de Calidad en Bavaria (cervecerías de Armenia, Cali, Tibasosa y Bogotá).</p>
	<p>Camilo Guerra Vásquez Ingeniero Químico - UNAL Maestro Cervecerero y Maltero. Jefe de Control de Calidad en Bavaria. Jefe de Producción en Bavaria. Gerente de Calidad Cervecerías Calle 22 B, Colenvases y Boyacá - Bavaria. Gerente de Producción Cervecería de Boyacá – Bavaria. Director (E) Cervecería de Boyacá (2° semestre 2004). Especialista en Gerencia de Producción y Operaciones.</p>
	<p>Alirio Curtidor Moreno Ingeniero Electricista - UIS 32 años de servicio en Bavaria S.A. Especialista en Automatización de Procesos Industriales de la Universidad de Los Andes. Gerente de Electricidad y Electrónica de la División de Ingeniería de Bavaria. Con conocimientos y experiencia en la dirección, coordinación e interventoría de proyectos relativos a montaje y puesta en marcha de equipos eléctricos, automatización de procesos industriales y de servicios industriales.</p>
	<p>José María Cortés O. Ingeniero Mecánico – U. de América Gerencia de Proyectos U. de Los Andes 25 años al servicio de Bavaria S. A, 5 años de Experiencia Cervecería Leona Jefe de Mantenimiento Cervecerías Girardot y Cúcuta Ingeniero Refrigeración Dirección Bavaria. Jefe de Departamento de Servicios de Bavaria Director de Proyectos Colclima S. A., Alpina, Ramo, Refisal, Alquería, PepsiCo, Margarita, AcegrasasMiembro Fundador de ACAIRE Diseñador, fabricante y suministrador, instalación y puesta en marcha de Micro cervecerías</p>
	<p>Jairo Julio Beltrán Ingeniero Químico - UNAL MS- Química Inorgánica Profesor y Decano de la Facultad de Ciencias de la Universidad del Tolima. Profesor de Cátedra, Universidad de América. Jefe Departamento de Representaciones PABSA Maestro Cervecerero y Maltero Curso Internacional de Bavaria S.A. Maestro Cervecerero en cervecería Cali y Bucaramanga. Visitador División de Calidad de Bavaria S.A. Asesor de capacitación en la Cervecería Bavaria de Tocancipá</p>



CONTENIDO DEL CURSO

CURSO DE PRODUCCION TÉCNICA DE CERVEZA ARTESANAL

DIA 1: 21 de Octubre

	HORAS
Capítulo 1 Cerveza y Tipos de Cervezas:	
Breve reseña Histórica, Definiciones de Cerveza, Tipos de Cervezas	1,0
Capítulo 2 Materias Primas	
Materiales Directos y Auxiliares en la producción de Cerveza respectivos.	1,0
Capítulo 3: Maceración	
Procesos que comprenden: Molienda, Proceso de maceración y Filtración del Mosto	2,0
Receso Almuerzo	
Capítulo 4: Cocción y Sedimentación del Mosto	
Equipos, sistemas y procesos de Cocción y sedimentación del Mosto	1,0
Capítulo 5: Enfriamiento del Mosto	
Proceso de enfriamiento y aireación del Mosto	0,5
Capítulo 6: Fermentación	
Equipos y Procesos de Fermentación	2,5
DIA 2: 22 de Octubre	
Capítulo 7: Maduración	
El reposo de la Cerveza. Equipos, objetivo.	0,5
Capítulo 8: Filtración y Llenado.	
Descripción de los procesos de filtración y llenado	1,0
Capítulo 9 Emprendimiento	
Factores a tener en cuenta en el emprendimiento de una Cervecería	1,0
Capítulo 10: Control de Procesos y Calidad: Sistemas de aseo, soluciones para aseo y desinfección. Controles y registros de proceso	2,0
Receso Almuerzo	
Capítulo 11: Servicios Industriales Energía eléctrica,	1,0
Capítulo 12: Servicios Industriales: Refrigeración, calefacción, aire.	3,0
DIA 3: 23 de Octubre	
Capítulo 9 Emprendimiento	1,0
Capítulo 13: Producción de Mosto en Planta Piloto. Un Cocimiento	5,0

**FUNDACION PARA EL DESARROLLO DEL ARTE CERVECERO
ARS.CEREVISAE**



FECHAS: OCTUBRE 21,22,23 DE 2022

Inscripciones abiertas

HORARIO

	DIA	MES	HORAS
Viernes	21	Octubre	8 pm a 17 (5 pm)
Sábado	22	Octubre	8 am a 17 (5 pm)
Domingo	23	Octubre	8 am a 14 (2 pm)

Duración: 21 horas: 16 horas teóricas y 5 de práctica en planta piloto.

MODALIDAD:

Teoría: Modalidad Presencial en LA SEDE PRINCIPAL DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO.

Práctica: Dirección: carrera 16 # 31A-27, Teusaquillo Bogotá. FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO.

CERTIFICADO:

Al terminar, a los participantes, que completen satisfactoriamente el **CURSO (80 %)** les será entregado un **DIPLOMA por LA FUNDACION PARA EL DESARROLLO DEL ARTE CERVECERO ARS.CEREVISAE en convenio con LA FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO.**

INVERSIÓN:

\$ 550.000 (Pesos colombianos) o 125 USD por Persona

Fecha límite para pago: 15 de Octubre

CONSIGNAR EN CUENTA DE AHORROS BANCOLOMBIA 65045954433

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL ARTE CERVECERO

NIT 900867406 2

DESCUENTOS ESPECIALES:

ESTUDIANTES: \$ 500.000,00

COMUNICACIÓN:

WhatsApp: **+0573123213555**

Correo Electrónico: desarrolloartecervezero@gmail.com

contacto@maestrosceveceros.com.co

WEB: <https://www.Maestrosceveceros.com.co>

Facebook: <https://www.facebook.com/maestriacervecera>