

Presentación

La cerveza, en cuanto a sus principios generales de elaboración, poco ha cambiado con el pasar del tiempo, y sus operaciones de proceso se conservan; la diferenciación se da en los volúmenes de producción y los equipos utilizados, que optimizan el proceso; de allí nacen los conceptos de cervezas industriales, artesanales y hechas en casa.

Para este curso teórico - práctico se utilizarán los procedimientos realizados por los *homebrewers* en la elaboración de cerveza casera, con la descripción de los conceptos de molienda, macerado, hervido, enfriado, whirlpool, primera fermentación, maduración y segunda fermentación o carbonatación.

Los asistentes al curso desarrollarán los principios teóricos de la producción de cerveza, además de participar de una práctica de elaboración de cerveza roja con una cepa de levadura originaria de Alemania o una color marrón, estilo *brown ale*, realizando los cálculos de insumos y materias primas requeridos para el volumen determinado; adicionalmente, se degustarán estas cervezas en un taller sensorial y una experiencia de maridaje.

Inversión

Pesos Colombianos (COP)

Inscripciones hasta el 30 de junio de 2009

Particulares	240.000
Estudiantes otras Universidades	220.000
Miembros Universidad Nacional	200.000

(Incluye egresados)

Inscripciones después del 30 de junio de 2009

Particulares	400.000
Estudiantes otras Universidades	300.000
Miembros Universidad Nacional	250.000

(Incluye egresados)

Pagos Nacionales

Nombre del banco	Banco Popular Colombia
Nombre de cuenta	Fondo Especial de la Facultad de Ingeniería UNAL
Número de cuenta	01272007-4
Código de recaudo	20180551
Nombre del curso	I Curso teorico-practico sobre Cerveza casera

Pagos Internacionales

Nombre del banco	Banco Popular Colombia
Nombre de cuenta	Fondo Especial de la Facultad de Ingeniería UNAL
Código de recaudo	20180551
Nombre del curso	I Curso teorico-practico sobre Cerveza casera
Número de cuenta	01272007-4
Código SWIFT	BPOPCOBB
UID #	005360

www.cervezaartesanal.net

**ALCOHOLES
& LICORES**
www.alcoholesylicores.com

TIERRA & MAR

RESTAURANTE - BAR - GALERIA

Mayores informes:

Unidad de Educación Continuada
Facultad de Ingeniería, UN
Calle 44 No. 45 - 67 Bloque 5 Piso 1
uec_fibog@unal.edu.co

www.ing.unal.edu.co/ eventos/cervezas09
Teléfono Fijo: 3165000, Ext. 10725 / 10722 / 721 / 720 / 719 -10690
Móvil: 320.342.93.85 ó 300-784.35.33
jfboterog@unal.edu.co, info@alcoholesylicores.com
www.alcoholesylicores.com

I Curso Teórico Práctico sobre Elaboración de Cerveza

Producción, Cata y Maridaje

Agosto 13 de 2009



Dirigido a

Ingenieros de alimentos, ingenieros agrícolas, ingenieros agrónomos, ingenieros químicos, ingenieros de procesos, profesionales del sector agroindustrial, cerveceros, personal comercial y técnico del sector de bebidas fermentadas y destiladas, sommeliers, empresarios turísticos, gastronómicos, chefs, encargados del manejo de cervezas en hoteles y restaurantes, y en general amantes de la cerveza y su cultura interesados en adquirir, mejorar o actualizar conocimientos en producción, maridaje y cata de esta bebida.

Objetivo General

Incorporar en los participantes los conceptos teóricos de la producción de cerveza, y mediante un taller práctico preparar una cerveza roja con una cepa de levadura alemana o una marrón estilo *brown ale*.

Objetivos Específicos:

- Diferenciar entre cervezas industriales, artesanales y caseras.
- Dotar a los participantes del conocimiento teórico práctico sobre el proceso de elaboración de cerveza, tipos, especificaciones técnicas, materias primas, molienda, malteado, macerado, cocción, fermentación, maduración, filtración, preparación de mezclas, el envasado, etc.
- Realizar con los participantes un taller de preparación de cerveza.
- Realizar con los participantes un taller de cata, como una experiencia que relacione los sentidos y las propiedades organolépticas de las cervezas.
- Mostrar el maridaje como el acoplamiento perfecto entre la cerveza y los alimentos.

Temario

- Historia de la cerveza y los *homebrewers*
- Proceso general de elaboración de cervezas
- Descripción general de equipos, Insumos y materias primas
- Selección del tipo de cerveza a preparar y cálculos básicos
- Equipos, insumos materias primas para preparar las cervezas incluyendo cantidades, limpieza y desinfección.
- Molienda
- Macerado
- Cocción o Hervido
- Enfriado y whirlpool
- Fermentación
- Maduración
- Segunda fermentación ó Carbonatación
- Envasado
- Taller de cata
- Maridaje



Metodología

Mensajería electrónica

Entre el 12 de julio y el 12 de agosto, los participantes recibirán, semana a semana, los archivos con los principios teóricos que rigen el proceso de elaboración de cerveza, haciendo énfasis en la técnica de fabricación de una cerveza roja con cepa de levadura alemana y cerveza marrón estilo *brown ale*, las cuales serán elaboradas por el equipo técnico encargado del curso desde el 12 de julio. Cervezas que, para el 12 de agosto, estarán listas para degustación.

Charla magistral

El 13 de agosto entre las 8:00 A.M y las 12 M, se desarrollarán los principios básicos de la elaboración de cerveza y se despejarán dudas acerca del material recibido por los participantes vía mensajería electrónica, además, de las especificaciones de las dos cervezas elaboradas por el equipo técnico.

Talleres

Entre las 2:00 P.M. y las 6:00 P.M., los participantes observarán la elaboración de un tipo de cerveza roja o marrón estilo *Brown ale*, la cual ya está como producto terminado, ya que el equipo técnico inició su elaboración desde el 12 de julio. Esta práctica se llevará a cabo desde la molienda hasta el inicio de la fermentación; la descripción del proceso desde el inicio de la fermentación hasta la carbonatación se realizará mediante video, desarrollo teórico y la presentación de las dos cervezas como producto final.

Se realizará con los participantes un taller sensorial con los dos tipos de cerveza: roja y marrón, y además, se realizará una experiencia de maridaje con ambas cervezas.

Video:

Descripción del proceso de elaboración de la cerveza roja variedad alemana y cerveza marrón variedad *Brown ale*, desde el inicio de la fermentación hasta el final de la carbonatación.

Conferencistas

Alejo Guinjoan

Ingeniero, *Homebrewer* y asesor técnico de empresas de cervecería tipo artesanal.

José Vicente Carranza

Chef especializado en comida internacional, graduado en *Mausi Sebess Argentina* y *Westminster Catering College* Inglaterra.

Albeiro Santiago

Licenciado en producción agropecuaria, diplomado enología Universidad de Chile, sommelier Escuela Sommeliers de Chile.

José Fernando Botero González

M.Sc @ , Ingeniero Químico, especialista en ingeniería financiera, experto en Alcoholes, bebidas destiladas y fermentadas, director técnico del curso.

