



CURSO

**TEÓRICO
PRÁCTICO**

Cerveza Artesanal

SEMI-PRESENCIAL

¡DISEÑA, ELABORA Y CATA TU PROPIA CERVEZA!

1

CRONOGRAMA DEL CURSO



FECHA	DETALLE
<p>Módulo 1</p> <p>Agosto 19 - 21 y 23 Martes de 18:00 a 20:00 (virtual) Jueves de 18:00 a 20:00 (virtual) Sábado de 8:00 a 12:00 (presencial) Docentes: Jose Ochoa, Jose Reyes y Sandra Rangel</p>	<p>Historia, cálculos y elaboración de mosto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historia de la cerveza a nivel mundial y su contexto cultural • Diseño de recetas y software cervecero • Tips para la elaboración de algunas recetas • Sesión práctica de elaboración de 300 L de mosto • Protocolos de limpieza y desinfección • Normatividad en Colombia: requerimientos de INVIMA y BPM
<p>Módulo 2</p> <p>Agosto 26 – 28 y 30 Martes de 18:00 a 20:00 (virtual) Jueves de 18:00 a 20:00 (virtual) Sábado de 8:00 a 12:00 (presencial) Docentes: Roberto Arango y Margareth Patiño</p>	<p>Microbiología cervecera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levaduras cerveceras y otros microorganismos empleados • Control microbiológico en la fermentación • Manejo de levaduras en cervecería artesanal e industrial • Propagación, cosecha, lavado y reutilización de levadura • Sesión Práctica: Microscopía de levaduras. Determinación de viabilidad mediante conteo en cámara de Neubauer. Preparación, siembra y conteo en medios de cultivo (Laboratorio Terra Cruz)
<p>Módulo 3</p> <p>Septiembre 2, 4 y 6 Martes de 18:00 a 20:00 (virtual) Jueves de 18:00 a 20:00 (virtual) Sábado de 8:00 a 12:00 (presencial) Docentes: Julio Bohórquez y Carlos Estrada</p>	<p>Química del agua y técnicas de lupulado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Química del agua, ajuste de pH y sales • Software cervecero para ajuste de agua • Clínica del lúpulo y técnicas de lupulado • Tips para elaboración de nuevas IPAS • Práctica de embotellado y enlatado de cerveza en sistemas manual y automático
<p>Módulo 4</p> <p>Septiembre 9, 11 y 13 Martes de 18:00 a 20:00 (virtual) Jueves de 18:00 a 20:00 (virtual) Sábado: 14:00 a 18:00 (presencial) Docentes: Sandra Rangel, Jose Ochoa y Andrey Riveros</p>	<p>Adjuntos, comercialización y análisis sensorial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adición de cereales, frutas, especias y otros adjuntos • Tips para comercialización de cerveza en Colombia • Cata de cerveza elaborada en el curso y de 8 off flavors, identificando causas y métodos de prevenirlos • Conclusiones del curso y entrega de diplomas

2

DOCENTES

SANDRA RANGEL



Ingeniera Química y Magister en Ingeniería Química de la Universidad Nacional de Colombia. Con experiencia de 10 años en cervecería. Actualmente es Docente de la Universidad Javeriana, Socia y Fundadora de Cervecería Terra Cruz SAS de la ciudad de Bogotá D.C., Asesora Técnica y Juez BJCP en Cerveza.

MARGARETH PATIÑO



Ingeniera Biotecnológica con maestría en Biotecnología y Biociencias, y Doctorado en Biotecnología. Con amplia experiencia en las áreas de microbiología, bioquímica, epidemiología, biología molecular, ingeniería genética y bioprocesos, Su principal línea de investigación es la Biología Molecular y Biotecnología de Levaduras.

CARLOS ESTRADA



Maestro Cervecerero, con estudios en *Siebel Institute of Technology – Concise Course on Brewing Technology* y amplia experiencia en diseño, elaboración, cata y comercialización de cerveza. Co propietario y cervecero de la Microcervecería Sierra Blanca, de la ciudad de Medellín. Juez BJCP en Cerveza

JOSÉ OCHOA



Antropólogo de la Universidad de los Andes. Fue Socio Fundador de Cervecería Bristol y Camden Pub de la ciudad de Pereira. Actualmente es socio de la tienda Camden de la ciudad de Cali. Con amplia experiencia en comercialización de cervezas. Juez BJCP y Sommelier de cervezas certificado por Cicerone.

ROBERTO ARANGO



Microbiólogo Industrial de la Universidad Javeriana. Con más de 15 años de experiencia en el sector productivo de cerveza artesanal e industrial en Cervecería Colón y Cervecería Bavaria respectivamente, en el área de control de calidad y manejo de levaduras cerveceras. Juez BJCP en Cerveza.

JULIO BOHÓRQUEZ



Ingeniero Químico de la Universidad Nacional, Especialista en Microcerveceria de la Universidad de Alicante, Fundador de cerveceria Haerentis, miembro del Comité Académico de la ACIC, Organizador de la Copa Raíces de Colombia, con más de 7 años de experiencia. Juez BJCP en Cerveza

JOSE DAVID REYES



Ingeniero Químico egresado de la Universidad Jorge Tadeo Lozano. Microbiólogo Cervecerero, Escuela Superior de Cerveja de Blumenau, Brasil. Con amplia experiencia en cervecerías como 3 Carites, Master Beer y Unna Beer de la ciudad de Bogotá D.C. Asesor Técnico y Juez BJCP en Cerveza

ANDREY RIVEROS



Instructor y Supervisor del Programa Cicerone en Colombia, miembro de la ASBC American Society of Brewing Chemists, Socio Fundador y Headbrewer de 2 Aljibres Craft Beer de la ciudad de Bogotá D.C. apoyada por Fondo Emprender. Instructor de Brewshop Fuggles Academy y Juez BJCP en Cerveza.

3

PRESUPUESTO

El curso tiene una duración de **36 horas**, de las cuales 16 son teóricas y 20 son prácticas. Los costos son los siguientes:

- **Módulo 1:** \$350.000
- Módulo 2:** \$500.000
- Módulo 3:** \$350.000
- Módulo 4:** \$500.000
- Sesiones virtuales:** \$500.000
- **Curso Completo:** **\$1.300.000**

OPCIONES DE PAGO:

- Transferencia al número de Nequi 321 218 6995 o por Daviplata al número 311 580 2768

Transferencia electrónica o consignación a la cuenta de ahorros de Bancolombia No. 250-426 98779 a nombre de Sandra Rangel. C.C. No. 30.239.336

A través de datáfono, links de pago o tarjetas de crédito

- Enviar comprobante de pago al Whatsapp **322 771 1514**

DESCUENTOS (NO ACUMULABLES):

- **20%** para estudiantes universitarios
- **10%** para miembros de la Asociación de Cerveceros ACIC



• INFORMES •

CERVECERÍA ARTESANAL TERRA CRUZ

Claudia Marcela Rangel

 **322 771 1514 - 321 218 69 95**

 **www.terracruz.com.co**



Cerveceriaterracruz

www.terracruz.com.co