

# Maestro Cervecerero

## Bogotá Colombia

### Perfil

Formar alumnos que puedan desempeñarse profesionalmente como maestros cerveceros en diversos campos dentro del rubro, con experticias en diversas áreas, tanto en la elaboración de la cerveza dentro de una cervecería, como en su comercialización en el mercado y aspectos administrativos relacionados.

El curso aborda además, aspectos formativos integrales, ahondando en procesos productivos, análisis sensorial, ciencia de la cerveza, microbiología, control de calidad y servicio.

También este curso está pensado para personas que ya están desempeñándose en el área y desean perfeccionar su conocimiento actual sobre todos los aspectos mencionados.

### Contenido

- Evaluación Sensorial
- Control de Calidad
- Teoría de la Cervecería
- Microbiología
- Práctica Industrial
- Fermentaciones
- Ingeniería Cervecera
- Comercialización
- Servicios
- Historia
- Estilos
- Zitogastronomía

### Público objetivo

El curso es óptimo para personas que deseen desarrollar una carrera en torno a la elaboración de la cerveza, su comercialización y administración profesional.

### Objetivo

Responder a la necesidad, cada vez más fuerte debido al crecimiento del rubro, de entregar educación formal, consistente y con orientación profesional a los actores de la industria cervecera artesanal de Chile y de América Latina. Nuestra propuesta educativa fue diseñada de forma integral, combinando conocimientos técnicos especializados en las diversas áreas de estudio.

## Justificación

---

La industria cervecera está adquiriendo cada vez mayor importancia en Latinoamérica. Con un potencial inmenso de crecimiento, comienza a existir una mayor demanda de profesionales capacitados, tanto para la elaboración, como para los canales de administración, distribución, comercialización y divulgación de la cerveza. Con el aumento del consumo y de las importaciones, así como el surgimiento de nuevas marcas, se hace necesario mejorar el nivel profesional de los involucrados en los eslabones de la cadena. En este contexto, el Curso de Maestro Cervecerero llena esta brecha, capacitando a personas que puedan actuar en diversos ramos de la industria cervecera, principalmente en el área de las cervecerías.

## Profesión y Campo de actuación

---

Luego de tomar el curso de maestro cervecero el alumno podrá: conocer, elaborar, ejecutar, saber, reconocer, comprender, dominar

- Dominar todos los aspectos de elaboración necesarios, para hacerse cargo del día a día en una Cervecería o Micro Cervecería en las áreas de maceración, cocción, fermentación, maduración y adiciones en frío.
- Conocer en profundidad la aplicación de técnicas en el manejo y reutilización de Levaduras.
- Aplicar técnicas y conocimientos para la estabilización de cervezas.
- Saber en profundidad los diferentes estilos de cervezas.
- Dominar el análisis sensorial identificando los principales Off-Flavors asociados a la cerveza.
- Encargarse de la comercialización y la parte contable de una Cervecería.

## Prerrequisitos

---

Edad mínima: 18 años

Escolaridad mínima: enseñanza secundaria completa.

## Módulos

---

El curso se realizará en 8 módulos, 7 módulos con clases sábados y domingos, una vez al mes, más un último módulo donde se realizará el Examen Final.

## Módulo 1.

En este 1er Modulo se estudiará las materias primas involucradas en el proceso de elaboración de cervezas, así como también el proceso de elaboración de cervezas hasta la fermentación. Además en este módulo se comenzará con las clases de Análisis Sensorial y los primeros 3 Entrenamientos Sensoriales mediante el estudio de "Descriptoros" y "Off Flavors".

## Módulo 2.

En este 2do modulo se estudiaran la Historia de la cervezas y de sus grandes familias "Lagers" y "Ales", además de realizar las primeras catas de ambas familias de estilos. Ademase en este módulo se estudiará el área de servicio de cervezas en clases de cristalería, presentación y técnicas de venta. Finalmente en este módulo se realizaran las clases de Armonía con cerveza en niveles básica y avanzada.

## Módulo 3.

El módulo 3 abarcará las temáticas referentes a la Comercialización de cerveza en todas, sus variables con las clases de Abastecimiento, Comercialización, Control Financiero, Costos y Control, y finalmente la Cadena de Distribución. Además en este 3er Modulo se estudiará la situación actual mundial de la cervecería en la clase "Historia Contemporánea" y se estudiará en extenso el ingrediente Cebada, y el proceso de malteado.

## Módulo 4.

El 4to módulo se enfocará en estudiar los conceptos relacionados al Control de Calidad de la cerveza, con los cursos de limpieza, seguridad, mejora continua, y se realizaran los laboratorios de Análisis Microbiológico y Manejo de Levaduras. Además en este módulo se indagará más profundamente en la Bioquímica de la Fermentación y la importancia del desarrollo de subproductos en esta etapa.

## Módulo 5.

En este 5to Modulo se analizará la situación cervecera en Colombia actual e histórica, además se seguirá avanzando en el área de Entrenamiento Sensorial con 2 clases de descriptoros y 1 clase de Off-Flavors. Y finalmente se verán en extenso las familias de cervezas Lagers, Ales y un clase que contempla las cervezas consideradas como "especiales".

## Módulo 6.

En este módulo 6 se estudiara el diseño de receta para elaborar cerveza, y el diseño de una planta cervecera con sus respectivas consideraciones. Además se incluirán 2 clases de Gastronomía y Cerveza, donde un Chef cervecero utilizará técnicas de cocina con cerveza e incluirá esta misma como maridaje de las reparaciones. Finalmente en este módulo se estudiarán las temáticas relacionadas a la legislación asociada a la instalación de una planta cervecera o brewpub, y la optimización de una barra schopera.

## Módulo 7.

En el 7mo modulo y final, se reforzaran las materias de procesos como la Producción de mosto, Maduración y Almacenamiento. Además se estudiará el área de manejo de barriles, y todas las variables que esto involucra, el lúpulo y en la etapa de hervor, y finalmente se estudiaran las temáticas más avanzadas tanto de otras fermentaciones (Fermentaciones 2), y de la Guarda y Manejo de barricas.

## Examen (Modulo 8).

En esta 8va fecha se realizara el Examen escrito final.

## Practica en Cervecería

El curso considera la realización de una práctica de 2 semanas en una cervecería.

El Objetivo de las Prácticas Profesionales es que el alumno pueda entender el funcionamiento y trabajo cotidiano en una planta de elaboración de cerveza a nivel comercial, en cada una de las funciones que esto involucra: cocimiento, fermentación y envasado. Las prácticas se centran en un acercamiento y conocimiento de parte de los alumnos de la realidad en la cual se podrían desempeñar como maestros cerveceros.

## Duración y período para los cursos en Colombia

DURACIÓN: 7 encuentros cada 4 semana más un examen.

PERÍODO: matutino y vespertino

Sábados: 09h00 a las 18h30

Domingos: 09h00 a las 18h30

1º Módulo	20/05 - 21/05	5º Módulo	26/08 - 27/08
2º Módulo	10/06 - 11/06	6º Módulo	23/09 - 24/09
3º Módulo	01/07 - 02/07	7º Módulo	18/11 - 19/11
4º Módulo	29/07 - 30/07	8º Examen	16/12 (10:00 a 13:00)

Lugar: Cervecería Master Beer, Carrera 69 N° 73ª-71, Bogotá, Colombia.

## Carga Horaria

112 horas de clase divididas en 4 encuentros, aproximadamente 1 por mes (1 hora/aula = 60min)

## Inversión

---

### Valor del curso completo

Matricula: US\$400 (cuatrocientos dólares estadounidenses)

Arancel: US\$1950 (mil novecientos cincuenta dólares estadounidenses)

Total: US\$2350 (dos mil trescientos cincuenta dólares estadounidenses)

### Descuentos

- US\$235 (doscientos treinta y 5 dólares estadounidenses) de descuento en el arancel por pago del contado.
- US\$235 (doscientos treinta y 5 dólares estadounidenses) de descuento para asociados de la Asociación de Cerveceros Artesanales de Colombia. Descuento se hace efectivo en la última cuota.

Los descuentos **no son** acumulables.

## Inversión

---

a) Contado con descuento (pago on line con tarjeta de crédito) = US\$2.115,00\* (dos mil trescientos cincuenta dólares estadounidenses)

b) Matrícula US\$400\* (pago on line con tarjeta de crédito) + 5 cuotas de US\$390,00 (On line con tarjeta de crédito) con calendario de cuotas 18 de mayo; 18 de junio; 18 de julio; 18 de agosto; 18 de septiembre.

\* En caso de que el alumno desista o renuncie al programa, no se reembolsará el valor de la matrícula, sino sólo el valor del arancel descontando los impuestos bancarios. Ver política de cancelaciones más abajo.

El Instituto Cervezas de América se reserva el derecho de cancelar el curso en caso de que no se cuente con un número suficiente de alumnos, sin gravamen para los inscritos. En este caso, el valor de la matrícula y arancel será devuelto integralmente.

## Descuentos

---

- Se considera un descuento del 10% por el pago al contado (detalles en punto anterior)
- Descuento Asociación de Cerveceros de Colombia: Se considera un 10% de descuento para los asociados a la Asociación de Cerveceros artesanales de Colombia. Este descuento se hace efectivo en la última cuota de pago.



## Maestro Cervecerero

Bogotá Colombia



Los descuentos **NO** son acumulables.

### Informaciones e inscripciones:

---

Email: [instituto@gca.beer](mailto:instituto@gca.beer)

Inscripción: <http://instituto.beer/inscripcion-maestro-cervecerero/>

#### Contacto Local:

##### **Bogotá, Colombia**

Nombre: Laura Torres

Cel: + 57 321 9908219

Email: ltorres@masterbeer.com.co

Nombre: Juan Carlos Torres

Cel: +57 314 4422538

Email: jtorres@masterbeer.com.co

### Informaciones Generales

---

#### Asistencia y faltas.

Se requiere una asistencia mínima obligatoria del 75%. Alumnos que no asistieron al 75% estarán automáticamente reprobados y deberán matricularse en otra versión, efectuar el pago y cursarlo nuevamente en un plazo de seis meses después de terminado el curso en cuestión.

#### Equipo pedagógico - académico:

El equipo está a disposición para la atención de los académicos y docentes que tuviesen dudas en cuanto a las notas, faltas, controles de frecuencia, artículos, cronogramas, etc. (Coordinador Pedagógico: Prof. Ricardo Solís - [rsolis@gca-beer](mailto:rsolis@gca-beer) | Coordinación Académica: [instituto@gca.beer](mailto:instituto@gca.beer)).

#### Coordinador de Practica:

El equipo pedagógico cuenta con un coordinador de practica que es responsable de identificar, asignar y gestionar las prácticas de cada uno de los alumnos del curso. El coordinador de practica es Juan David Palacios - [juan\\_palacio@ingenieros.com](mailto:juan_palacio@ingenieros.com) - +57 304 5783505

#### Financiero

Todo asunto de carácter financiero deberá ser tratado exclusivamente con el sector financiero - [mmancilla@gca.beer](mailto:mmancilla@gca.beer)

---

Grupo Cervezas de América SPA

Teléfono: +562 2245 6969

Av. El Bosque Norte 0123 Of 1503, Las Condes, Santiago, Chile.

Email: [instituto@gca.beer](mailto:instituto@gca.beer)

## Criterios de Evaluación

El profesor posee total autonomía para definir el criterio de evaluación de su materia, que podrá desarrollarse en forma de pruebas, trabajos, artículos, informes, etc.

## Aprobación

Para que los alumnos sean efectivamente aprobados, deberán alcanzar la nota mínima de 7,0 equivalente al concepto C. (Escala de 1 a 10, donde: Concepto A = 9,00 - 10,00 | Concepto B = 8,00 - 8,9 | Concepto C = 7,00 - 7,9 | Concepto D = Insuficiente o menos a 7,00). El Science of Beer no aplica prueba o cualquier otra evaluación de recuperación.

## Emisión del Certificado de Conclusión

El alumno que tuviera la frecuencia mínima de 75% y nota mínima 7,0 recibirá el certificado de conclusión del curso cuando no presenta ningún pendiente, ya sea de carácter académico (materias), financiero (pagos) o administrativo (documentos).

## Cancelación

**Por iniciativa del organizador:** el organizador se reserva el derecho de ser cancelado en caso de que no se confirme el número mínimo de cupos.

**Por iniciativa del alumno:** después de haber realizado el pago, el alumno recibirá la devolución del valor ya cancelado del curso, siendo descontado el valor de las tarifas bancarias y la matrícula. El alumno podrá retirarse hasta el primer domingo de clase con devolución de 50% del valor pagado, siendo descontado el valor de la matrícula y de las tarifas bancarias.

**Observación:** En caso de no confirmación/cancelación del curso por no alcanzar el mínimo de cupos o por caso fortuito/fuerza mayor, Instituto Cervezas de América no se responsabilizan por pérdidas o gastos en pasajes terrestres o aéreos, hospedaje, traslados, etc., realizados por los alumnos.