

Sommeliers de Cervezas

Perú

Perfil

Habilitar al alumno para que se desempeñe como sommelier, ejerciendo la profesión de forma ética, actuando en la comercialización y orientación de cervezas.

El curso aborda varios aspectos como la degustación orientada, armonización de cerveza y alimento, servicio de bebidas y nociones sobre bebidas alcohólicas en general.

Contenido

- Introducción a la historia de la cerveza;
- Redescubrimiento de la cerveza especial: movimientos 'Craft Beer Renaissance' y 'Beautiful Beer';
- Procesos cerveceros: molienda y maltas, cocimiento y agua, hervor y lúpulos, fermentación y levaduras, maduración y envase;
- Tipos de fermentación: Ale, Lager y cervezas de fermentación espontánea;
- Técnicas de degustación;
- Bebidas en general: café, vino, destilados, entre otras;
- Bases de la gastronomía;
- 80 degustaciones;
- Gestión sensorial con los principales atributos relacionados a la cerveza: diacetilo, papel, acetato de isoamilo (banano), DMS, acético, caprílico, entre otros.

Público objetivo

El curso es ideal para amantes de la cerveza, cerveceros, meseros, profesionales del vino, gastrónomos, formadores de opinión, degustadores, comerciantes y entusiastas que desean perfeccionar el conocimiento técnico en relación a la cerveza.

Objetivo

Formar profesionales para desempeñarse en el mercado de la cerveza.



Justificación

La industria de la cerveza está adquiriendo cada vez mayor importancia en Perú. Con un potencial inmenso de crecimiento, existe una gran demanda de profesionales capacitados, no solamente en la producción, sino también en los canales de distribución, comercialización y divulgación de la cerveza. Con el aumento del consumo de la producción peruana 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 Sommelier de Cerveza llena esta brecha capacitando recursos humanos aptos para actuar en los más diversos ramos de la cerveza, principalmente en el área de bares, pubs, restaurantes y tiendas especializadas.

Profesión y Campo de actuación

- Conocer y evaluar los diferentes estilos de cerveza a partir de sus especificaciones técnicas y análisis sensoriales
- Dominar las técnicas de degustación e identificar sus características organolépticas
- Saber interpretar e orientar el tipo de cerveza
- Ejecutar con eficiencia y perfección el servicio de cerveza y de otras bebidas
- Elaborar cartas de bebidas y organizar existencias
- Reconocer y evaluar las cervezas de todas las regiones productoras
- Comprender y ejecutar las reglas de armonización alimento/ cerveza/ demás bebidas
- Reconocer las demás bebidas alcohólicas, sus características y su armonización con comida
- Conocer las demás bebidas servidas en bares y restaurantes, inclusive infusiones y cocteles

Prerrequisitos

Edad mínima: 18 años

Escolaridad mínima: enseñanza secundaria completa

Duración y período para los cursos en Lima

DURACIÓN: 4 encuentros mensuales

PERÍODO: matutino y vespertino



Grupo Cervezas de América SPA

Teléfono: +562 2245 6969

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

Email: instituto@gca.beer



Sommeliers de Cervezas

Perú



Lima, Perú

Sábados: 09h00 a las 18h30

Domingos: 09h00 a las 18h30

1º Fin de semana - 3 y 4 de junio de 2017

2º Fin de semana - 24 y 25 de junio de 2017

3º Fin de semana - 22 y 23 de julio de 2017

4º Fin de semana - 26 y 27 de agosto de 2017

Lugar: Cervecería Nuevo Mundo, segundo nivel. Prolongación San Lorenzo 1227b – Surquillo. Lima - Perú.

Carga Horaria

80 horas de clase divididas en 4 encuentros, aproximadamente 1 por mes (1 hora/aula = 45min)

Certificación Internacional



SIEC



Science of Beer



Instituto Cervezas de América

Inversión

Valor del curso completo

Matricula: US\$200 (doscientos dólares estadounidenses)

Arancel: US\$1150 (mil ciento cincuenta dólares estadounidenses)

Total: US\$1350 (mil trescientos cincuenta dólares estadounidenses)

Descuentos

- US\$150 (ciento cincuenta dólares estadounidenses) de descuento en el arancel por pago del contado.



Grupo Cervezas de América SPA

Teléfono: +562 2245 6969

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

Email: instituto@gca.beer



Sommeliers de Cervezas

Perú



- US\$150 (ciento cincuenta dólares estadounidenses) de descuento a miembros de la Asociación Peruana de Sommeliers.
- Otros descuentos disponibles, por favor preguntar.

Los descuentos **no son** acumulables.

Formas de Pago

Perú:

a) Contado con descuento (On line con tarjeta de crédito) = US\$1.200,* (mil doscientos dólares estadounidenses)

b) Matrícula US\$200* (On line con tarjeta de crédito) + 3 cuotas de US\$384,00 (On line con tarjeta de crédito) con calendario de cuotas 4 de mayo; 11 de Junio; 11 de julio.

* 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 Science of Beer e Instituto Cervezas de América se reservan 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.

Informaciones e inscripciones:

Email: instituto@gca.beer

Inscripción: <http://instituto.beer/beer-sommelier-peru/>

Contacto Local:

Perú:

Andrea Huerta, Sommelier.

Cel: +51 997 534 933

Email: andrea2407@gmail.com

Omar Palacios, Cervecería Nuevo Mundo

Cel: +51 989 665 481

Email: omar@nuevomundocerveceria.com



Grupo Cervezas de América SPA

Teléfono: +562 2245 6969

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

Email: instituto@gca.beer



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. (Coordinadora del Curso y Pedagógico: Profa. Amanda Felipe Reitenbach - info@scienceofbeer.com.br | Coordinación Académica: contato@scienceofbeer.com.br).

Financiero

Todo asunto de carácter financiero deberá ser tratado exclusivamente con el sector financiero - mmancilla@gca.beer o financeiro@scienceofbeer.com

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 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, Science of Beer y/o Instituto Cervezas de América no se responsabilizan por pérdidas o gastos en pasajes terrestres o aéreos, hospedaje, traslados, etc., realizados por los alumnos.

Alianza Science of Beer Institute e Instituto Cervezas de América

Science of Beer Institute fue fundado en año 2011 en Florianopolis, Brasil por Amanda Reitenbach. Busca formar profesionales para actuar en el nuevo escenario cervecero brasileño y ha tenido un crecimiento sostenido año tras año, llegando a los estados de Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais así como también al Distrito Federal. Su misión: Lograr que una pasión nacional por la cerveza pueda convertirse en una profesión.

El Instituto Cervezas de América es el primer centro de formación de cerveceros de habla hispana en Latinoamérica. Nace como respuesta a la necesidad de brindar educación cervecera formal, consistente y con orientación profesional a los actores de la industria cervecera artesanal de la región. Su propuesta educativa fue diseñada combinando conocimientos técnicos, visitas, y prácticas en relación a la elaboración, comercialización y evaluación de cervezas.

Esta alianza tiene por objetivo llevar educación cervecera a toda Latinoamérica para fortalecer el desarrollo de la cerveza artesanal a través de la difusión de conocimiento y construcción de capacidades técnicas. El intercambio de conocimientos potenciará a ambas instituciones educadoras, ya que su colaboración permitirá el enriquecimiento de la educación y la cultura cervecera, que crece cada vez con más fuerza en nuestro continente.



Grupo Cervezas de América SPA

Teléfono: +562 2245 6969

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

Email: instituto@gca.beer



Profesores

Amanda Felipe Reitenbach



Sommelier de Cervezas (Doemens-Alemania), Maestra en Ingeniería de Alimentos/Tecnología cervecera de la Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Tiene una especialización en cerveza de la UFLA. Cuenta en su currículum con varios cursos relacionados a la industria cervecera, incluyendo entrenamientos sensoriales y cursos de profundización en procesos cerveceros. Realizó trabajos en asociación con grandes cervecerías y P&D del SENAI (Vassouras/RJ). Creadora y coordinadora del curso técnico cervecero del Grupo UNIASSEVI/FAMEBLU. Actúa como jurado en concursos nacionales e internacionales de cervezas y realiza trabajos de consultoría en la industria cervecera además de entrenamientos y cursos relacionados al sector.

Rafa Brunetto



Sommelier de cerveza certificada por el Instituto de la Cerveza Brasil y ABS - Asociación Brasileña de Sommeliers. El interés por el universo de la cerveza comienza en la cocina –donde se desempeñó por más de tres años, pasión que llevó hacia el mercado cervecero. Actuó como coordinadora de eventos de degustación y armonización así como entrenamientos de cerveza por tres años, en una distribuidora de cervezas especiales, en Porto Alegre. En 2015, se convirtió en la primera embajadora de la Brooklyn Brewery en Brasil. Realizó entrenamiento con el brewmaster Garrett Oliver en Nueva York. Actualmente, presta consultoría a empresas y emprendedores especialmente en la concepción y creación de proyectos en el área cervecera, además de desarrollar proyectos en el ámbito cultural y educativo dentro del mercado de la cerveza.

Asbjorn Gerlach



Maestro cervecero, Diplomado en tecnología de la cerveza de la Universidad Técnica de Berlín. Fundador y maestro cervecero de Cervecería Kross, en donde actualmente es Gerente de Calidad y Nuevos Proyectos. En su larga trayectoria, ha sido reconocido con 75 medallas en concursos internacionales, además de presentar exposiciones técnicas en diversos eventos cerveceros en Chile. Es Juez Internacional BJCP y Profesor de los ramos “Elaboración de cerveza” y “Evaluación sensorial” en PUCV en 2014.

Humberto Fröhlich



Ingeniero Eléctrico de la UFRGS; Propietario y cervecero de la cervecería Babel de Porto Alegre - RS; Miembro de la directiva de la Asociación Gaucha de Microcervecerías (AGM); Juez de cerveza nivel National por el Beer Judge Certification Program (BJCP).

Gustavo Henrique Palhares de Miranda



Sommelier de cervezas por el SENAC/Doemens, MBA Ejecutivo en Desempeño por la Universidad Católica de Petrópolis, posgrado en Ingeniería Económica y Administración Industrial de la Escuela de Ingeniería de la Universidade Federal do Rio de Janeiro. Maestro Cervecero diplomado por la VLB (Universidade Técnica de Berlín). Trabaja para el Sistema Firjan como especialista en Servicios Tecnológicos del Centro de Tecnología SENAI Alimentos y Bebidas. Posee más de 30 años de experiencia profesional en el área cervecera y de bebidas.

Profesores invitados*

*Los profesores pueden ser modificados según la ciudad donde se agenda el curso.