



Programa Curso Avanzado 1 Valdivia



Santiago, 23 de Septiembre de 2017

Público Objetivo

Enfocado a personas naturales y profesionales que se relacionan con la industria cervecera, que desean profundizar y actualizar sus conocimientos en torno a la cerveza.

Objetivo General

Contar con herramientas para desenvolverse en el mundo cervecero con mayor conocimiento y en todas las áreas relacionadas con procesos, producción, análisis sensorial, armonías, servicio y actualidad. Las personas que asistan a este curso serán capaces de comprender el proceso de elaboración y de manejar la técnica de análisis sensorial, realizar armonías básicas, y aprender sobre estilos de cervezas.

Objetivos del Curso

- Conocer los principales ingredientes utilizados en la elaboración de cervezas.
- Conocer los principales hechos históricos que han dado realce a la industria cervecera en el mundo.
- Desarrollar habilidades básicas para el servicio de cervezas, identificando el tipo de cristalería y la forma de servicio apropiada de acuerdo al estilo.
- Aprender la técnica de degustación, evaluación y presentación de productos.
- Aprender técnicas de armonía básica para conseguir el mejor equilibrio de acuerdo a los diferentes estilos de cervezas.
- Conocer las fases primarias del proceso de elaboración de cervezas.
- Conocer a través de análisis sensorial algunos de los principales Off Flavors asociados a la cerveza.
- Aprender acerca de la maceración, cocción y fermentación primaria de la cerveza.
- Conocer el comportamiento de la cerveza en el mercado interno y los diferentes canales de distribución.

ENFOQUE

Enfocado en entregar las primeras herramientas y conocimientos para formar expertos en cerveza. Con las bases y fundamentos adquiridos se logra comprender la magnitud y alcance del mundo de la cerveza.

Las personas que asistan a este curso serán capaces de conocer los ingredientes, manejar la técnica de degustación, realizar armonías básicas y servir de forma correcta una cerveza.



Programa Curso Avanzado 1 Valdivia



PERFIL DEL ESTUDIANTE

Enfocado a amantes de la cerveza, cerveceros caseros o personas que se relacionan con la industria cervecera que deseen profundizar y actualizar sus conocimientos en torno a la cerveza. El estudiante debe tener conocimientos básicos sobre elaboración de cerveza y su materia prima, así como de los distintos estilos y orígenes.

Plan de estudios

- Este nivel tiene una duración de 34 horas cronológicas, las que contemplan una visita a terreno a una Maltería Maltexco en Temuco.
- Este curso no contempla la realización de prácticas profesionales.
- Este nivel requiere de una asistencia obligatoria de 75% de las clases para poder tener derecho al examen final.

Áreas de aprendizaje y clases

EVALUACIÓN SENSORIAL	Análisis Sensorial 1	Off Flavors básicos (6 off flavors)	
SERVICIO	Servicio de cervezas	Presentación y tipos de cristalería	
HISTORIA Y ESTILOS	Historia de la cerveza	Estilos: Ales	Estilos: Lagers
PROCESOS	Materias Primas	Elaboración de cervezas 1	Fermentación 1 (Levaduras)
GASTRONOMÍA Y CERVEZA	Gastronomía y Cerveza	Armonía básica	
COMPLEMENTARIOS	Industria Nacional	Historia Contemporánea	Visita a Maltería

Requisitos de Admisión

- Cupo para 25 personas máximo.
- Mínimo de 15 personas.
- Requiere entrevista previa (presencial o telefónica).



Programa Curso Avanzado 1 Valdivia



Fechas y lugar

Duración: 3 encuentros mensuales

Período: del 23 de septiembre al 26 de noviembre

- Modulo Nº1: Fin de semana - 23 y 24 de septiembre de 2017
- Modulo Nº2: Fin de semana - 28 y 29 de octubre de 2017
- Modulo Nº3: Fin de semana - 25 y 26 de noviembre de 2017
- Horario: Clases los Sábados de 9:00 a 19:00 y Domingos de 9:00 a 13:15
- Lugar: Cervecería Kunstmann, Ruta T 350 950, Valdivia, Región de los Ríos

Inversión

- Matrícula : \$105.000 pesos chilenos.
- Arancel : \$255.000 pesos chilenos.
- Valor Total : \$360.000 pesos chilenos.

Descuento

- 10% de descuento para inscripciones con pago al contado del curso.
- 10% de descuento para miembros de la UCR.
- Los descuentos no son acumulables.

Formas de Pago

Las formas de pago pueden ser a través de transferencias electrónicas, cheques o tarjeta de crédito. Estas pueden ser pagadas de la siguiente manera:

- a) Al contado con descuento = \$324.000 (trescientos veinticuatro mil pesos)
- b) Matrícula \$105.000 (para la reserva de cupo) + 2 cuotas de \$127.500 con calendario de cuotas: 16 de Octubre y 16 de Noviembre.
- c) Los pagos con tarjeta de crédito tienen un recargo por transacción del 4,5% aproximadamente.

* 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.



Programa Curso Avanzado 1 Valdivia



Inscripciones y contacto

Inscripciones : <http://instituto.beer/inscripcion-avanzado-i/>
Contacto 1 : Marcelo Macilla, mmancilla@gca.beer
Contacto 2 : 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. (Coordinador Pedagógico: Prof. Ricardo Solís - rsolis@gca-beer | Coordinación Académica: instituto@gca.beer).

Financiero

Todo asunto de carácter financiero deberá ser tratado exclusivamente con el sector financiero - mmancilla@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 4,0, en escala de 1,00 a 7,00. En caso que un alumno repruebe el examen con nota inferior a 4,00, tendrá derecho a un examen oral 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.



Programa Curso Avanzado 1 Valdivia



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.