



CURSO
TEÓRICO PRÁCTICO
ELABORA TU *Cerveza*
ARTESANAL

• SEMIPRESENCIAL •

**¡APRENDE DE
LOS EXPERTOS!**

INVITA:



Universidad Tecnológica
de Pereira

1

JUSTIFICACIÓN



Con el desarrollo de este curso la Facultad de Ciencias Agrarias y Agroindustria de la Universidad Tecnológica de Pereira **permite incentivar en la región el desarrollo de productos agroindustriales y la economía naranja**, aprovechando la riqueza propia del eje cafetero para emplearla como adjuntos en desarrollo de cerveza artesanal, lo cual abre nuevas oportunidades de comercialización ya que las que existen en la actualidad son limitadas. Igualmente, el curso promueve un proceso de elaboración siguiendo un estricto control de cada una de sus etapas y de calidad del producto final logrando pasar de la elaboración empírica, que tiene la mayoría de las cervecerías, a una elaboración basada en el diseño y análisis y así garantizar una cerveza de excelente calidad y apta para el consumo humano.



2 OBJETIVO GENERAL

Obtener los conocimientos necesarios para el diseño y elaboración de cerveza artesanal, así como la comercialización, normatividad vigente y el registro sanitario INVIMA.

3 METODOLOGÍA

El desarrollo del curso será de manera teórico (virtual) y la práctica (presencial) este curso se realizará en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Pereira. Adicionalmente a cada estudiante se le obsequiará un kit que incluye materiales y reactivos para replicar la elaboración de cerveza en casa.



4 CRONOGRAMA DEL CURSO



FECHA	DETALLE
Módulo 1	Bienvenida e introducción a la cultura cervecera
Julio 15 - julio 16 (virtual) <ul style="list-style-type: none">• Viernes de 18:00 a 22:00• Sábado de 8:00 a 13:00	<ul style="list-style-type: none">• Historia de la cerveza y sus contextos culturales• Materia prima (agua, malta, lúpulo y levadura)• Etapas de elaboración de cerveza
Módulo 2	Elaboración de Cerveza Artesanal
Julio 18 - julio 19 (virtual) <ul style="list-style-type: none">• En horas de la noche (lunes, martes y miércoles)	<ul style="list-style-type: none">• Asesoría personalizada• Preparación de materia prima
Julio 22 - julio 23 (presencial) <ul style="list-style-type: none">• Viernes de 18:00 a 22:00• Sábado de 8:00 a 16:00	<ul style="list-style-type: none">• Taller diseño de la cerveza• Sesión práctica de elaboración de mosto
Módulo 3	Fermentación, maduración y descriptores de cerveza
Julio 29 - julio 30 <ul style="list-style-type: none">• Viernes de 18:00 a 22:00 (virtual)• Sábado de 8:00 a 12:00 (presencial)	<ul style="list-style-type: none">• Fermentación y maduración• Descriptores de cerveza• Trasvase de cerveza
Módulo 4	Control de Calidad
Agosto 5 - Agosto 6 (Virtual) <ul style="list-style-type: none">• Viernes de 18:00 a 22:00• Sábado de 8:00 a 12:00	<ul style="list-style-type: none">• Control de calidad• Registro sanitario, BPM y rotulado

Módulo 5	Técnicas de lupulado y adjuntos
<p>Agosto 12 - Agosto 13 (virtual)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viernes de 18:00 a 22:00 • Sábado de 8:00 a 12:00 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de lupulado • Adjuntos empleados en cerveza • Envasado
Módulo 6	Control de Calidad
<p>Agosto 26 - Agosto 27 (presencial)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viernes de 18:00 a 22:00 • Sábado de 8:00 a 13:00 	<ul style="list-style-type: none"> • Comercialización de cerveza artesanal • Cata de cerveza • Sustentaciones finales y retroalimentación

5 CERTIFICACIÓN OBTENIDA

La Facultad de Ciencias Agrarias y Agroindustria de la Universidad Tecnológica de Pereira emitirá certificados a los participantes que cumplan con mínimo el 80% de asistencia durante el desarrollo del curso. **Los certificados se les enviarán de forma digital a sus respectivos correos.**



6 DOCENTES



JOSÉ OCHOA

Antropólogo de la Universidad de los Andes, fue socio fundador y gerente de la Cervecería Bristol y Camden Pub de la ciudad de Pereira y actualmente es socio y administrados de la tienda Camden de Café y Cervezas de la ciudad de Cali. Se le otorgó un premio en 2002 al “Mejor Nuevo Bar en Londres” por Theme Magazine. Experiencia en comercialización de cervezas artesanales e importadas y Juez BJCP en Cerveza.



SANDRA RANGEL

Ingeniera Química y Magister en Ingeniería Química de la Universidad Nacional de Colombia. Con experiencia laboral de 5 años en el sector industrial y 10 años como investigadora y docente en diferentes universidades. Actualmente es Docente de la Universidad Jorge Tadeo Lozano, Universidad Javeriana, Socia y Gerente de Terra Cruz SAS de la ciudad de Bogotá D.C., Asesora Técnica y Juez BJCP en Cerveza.

7 REQUISITOS DEL ASPIRANTE

Ofrecido al público en general

5 PRESUPUESTO

El costo del curso que tiene una duración de **60 horas** tiene un costo de **\$1'150.000 pesos** por persona, el cual debe consignarse de la siguiente manera:

OPCIÓN 1

- Realizar el pago acercándose a la ventanilla de pago del FAVI en la UTP (Cafetería principal)
- Con su número de documento y nombre, consignar el valor del curso al número del proyecto 511-21-140-05
- Escanear o tomar foto al recibo y enviarlo al correo jjaramillo@utp.edu.co

OPCIÓN 2

- Realizar el pago por medio de la cuenta de ahorros de Davivienda, habilitada para pago por transferencia electrónica o consignación de la siguiente manera:
 - **Número de cuenta:** 127369999603
 - **Referencia 1:** Número de documento o Nit de quien consigna.
 - **Referencia 2:** 511-21-140-05
 - **Nit de la universidad:** 891.480.035-9
- Escanear el recibo o tomar foto y enviarla al correo jjaramillo@utp.edu.co

NOTA

Los egresados de la Universidad Tecnológica de Pereira tienen un **descuento del 10%** y para aplicarlo deben enviar junto con el comprobante de pago, copia del acta de grado. **El descuento no aplica para el pago con Tarjeta de Crédito**

• INFORMES •

Facultad de Ciencia Agrarias y Agroindustria

Juliana Jaramillo Hurtado
jjaramillo@utp.edu.co
Teléfono: 3113979721