

CURSO INTENSIVO DE CERVEZA

El curso cubre aspectos tecnológicos y bioquímicos del proceso cervecero, incluyendo materias primas, malteo, elaboración del mosto, fermentación y terminación. Otros conceptos que se integran son limpieza y sanitización, evaluación sensorial y control de calidad.

Programa

Cebada, Malta, Malteado, Adjuntos, Agua y Molienda



Sala de Cocimiento de una Cervecería Artesanal.

- Estructura y calidad de la cebada
- Proceso, bioquímica y calidad de malta.
- Adjuntos
- Características del agua.
- Molienda (ejemplo práctico)

Producción de Mosto

- Objetivos de cada etapa.
- Diseño de recetas.
- Bioquímica.
- Técnicas de maceración
- Filtración del Mosto.
- La química del lúpulo.
- Hervido del mosto.
- Control de Proceso y Calidad del mosto.

Fermentación

- Bioquímica y control de proceso.
- Composición del mosto.
- Caracterización de las levaduras cerveceras
- Fermentación & Maduración Ales & Lagers

- Preparación y propagación de levaduras.
- Carbonatación en botellas, pasteurización. Manejo de Choperas.

Control de Calidad

- Control de Calidad en Microcervecías.
- Técnicas analíticas.
- Diseño de programas de CC.

Limpieza y Sanitización

- Buenas Prácticas de elaboración.
- Puntos de control.
- Agentes de limpieza y sanitización.
- Programas de limpieza.
- Choperas.

Clase Práctica:

Elaboración de un batch de cerveza.
Análisis de molienda, maceración, fermentación y producto terminado.
CIP de un TCC y preparación de los agentes de limpieza, medición y control de la efectividad de los agentes y limpieza.
Producción de malta tostada en vivo.



Taller de Análisis Sensorial de cerveza

Examen: Se evaluará a cada alumno con 20 preguntas y entrega de certificado del mismo.

Contenidos:

- **Introducción a la evaluación sensorial de cerveza.** Principios. Condiciones. Procedimiento. Atributos Sensoriales. Pruebas Sensoriales. Competencias.
- **Evaluación sensorial de cerveza (Práctica).** Lenguaje internacional. Reconocimiento de descriptores en

cerveza. Perfil del sabor. Calificación.

- **Proceso de Elaboración: Claves para el control de Sabores Extraños.** Generación durante el proceso de elaboración y claves para su control

El taller es parte del curso intensivo de cerveza y se desarrollará dentro del horario prefijado.

Información:

Extensión: 50 hs cátedra, 6 días.

Inscripción:

info@centrodecatadecerveza.com

Costo: 630 USDA

Incluye: Certificado de asistencia. Material Impreso. Cena en brew-

Horario: Lunes a viernes de 9 a 19 hs. Sábado de 9 a 14 hs.

Lugar: Piedras 1320, San Telmo Buenos Aires

Cupo: 20 personas