



Diploma en Fabricación de Cerveza

Procesos Artesanales e Industriales



Objetivo

Conocer los procesos y técnicas de la elaboración de cerveza de estilo sus variables de elaboración para la resolución de problemas.

Modalidad

El curso se dicta enteramente a **Distancia** y está estructurado en 8 entregas semanales.

Las evaluaciones parciales se realizarán sobre los contenidos online y se deberá rendir (a distancia) un examen final.

El alumno contará con el seguimiento personalizado de un docente y tutor dedicado que lo ayudaran como Guía de Trabajo y ayuda técnica.

La única actividad que tendrá horario fijo es un chat semanal que se realizara con el docente al menos una hora a la semana.

Dirigido a

- Cerveceros que buscan entrenamiento adicional para la elaboración de la cervecera.
- Todo emprendedor que busca ingresar a la industria cervecera, instalar una micro - cervecería o desarrollar una nueva cerveza casera.

Programa

- Materias Primas: Agua, Malta & Lúpulo.
- Proceso de Malteado & Molienda.
- Proceso de Maceración.
- Filtración, Hervido, Whirlpool y Enfriamiento.
- Utilización de Levaduras & Propagación.
- Fermentación & Maduración.
- Filtración, Carbonatación & Pasteurización.
- Limpieza. Sanitización y Microbiología básica.

Docentes y Maestros Cerveceros:



Martín Boan

Master en Tecnología Cervecera, Universidad Politécnica de Madrid, 2007. Certified Beer Server, Cicerone USA, 2010. Catorce años en la industria. Socio Fundador de BA Malt SA y Centro de Cata de Cervezas.

Carolina Perez

Especialista en Ingeniería en Calidad. Responsable de traer al Beer Judge Certification Program a Argentina. Entrenadora de más de 400 cerveceros en Argentina, Chile, Uruguay y Brasil. Responsable de la Cata del Concurso Somos Cerveceros.



INICIO SEGUNDA QUINCENA DE AGOSTO 2011 Para más información envíe sus datos a:
info@centrodecatadecerveza.com (Nombre y Apellido, E-mail, Teléfono, Actividad)