

I CURSO BÁSICO SOBRE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
GRUPO DE INVESTIGACIÓN AGROINDUSTRIA-USCO**

Viernes 2 y sábado 3 de mayo de 2014



Foto 1. Malta de cebada después de la molienda

Presentación

El creciente impacto en el mercado que han tenido las cervezas de tipo artesanal en el territorio nacional se muestra como una alternativa de emprendimiento empresarial o como una fuente de investigación y experimentación en nuevos productos. Para ello se hace necesario que el conocimiento de las operaciones involucradas en el proceso cervecero, pasen de ser un misterio a un arte, ciencia y tecnología bien establecidos.

Actualmente el público consumidor aprecia y valora cervezas diferenciadas por su complejidad en aromas y sabores, lo que hace que este tipo de bebidas estén logrando posicionarse cada día más en el gran mercado cervecero.

Mediante la participación en este curso los asistentes adquirirán conocimiento de todas las operaciones necesarias para elaborar una excelente cerveza, desde el cálculo de las materias primas hasta la disposición final para el consumidor. Una vez adquirido esta sólida base teórica, los asistentes tendrán la oportunidad de realizar 20 L de una receta cervecera escala piloto en el laboratorio de procesos agroindustriales.

Dirigido a

El curso será abierto para personas mayores de edad y que deseen adquirir conocimientos que les permita incursionar en el tema de cervecería artesanal como alternativa de emprendimiento empresarial o como complemento para su formación profesional en procesos industriales.

Los estudiantes universitarios y del SENA mayores de edad deben enviar por correo electrónico el recibo de pago de la matrícula del presente periodo académico.

Objetivos

- Enseñar las operaciones básicas en la elaboración de cervezas.
- Elaborar 20 litros de una receta cervecera.
- Motivar a los asistentes a profundizar conocimientos del proceso cervecero.
- Incentivar a los asistentes a participar en líneas de investigación en cervezas.
- Estimular a los participantes en posibilidades de desarrollo de emprendimiento.

Descripción del curso

En este curso los participantes adquirirán las bases necesarias para elaborar excelentes cervezas, ya que se comprenderán los siguientes temas de forma teórica en el primer día: Materias primas, El proceso cervecero que incluye: molienda, maceración, clarificación del mosto, hervido, whirlpool, enfriamiento, aireación del mosto, fermentación, maduración y disposición final de la cerveza. Además se abordarán temas de Limpieza y desinfección de equipos, Estabilización física y de sabores e Introducción al análisis sensorial y de paneles. Adicionalmente por medio del uso de un software especializado, los participantes podrán diseñar sus propias formulaciones cerveceras. Esta jornada va de 8 am a 1 pm, retornando de 2 pm a 6 pm.

Para el segundo día en la sesión práctica, los participantes elaborarán 20 L de una formulación cervecera, desde la molienda de los granos hasta la inoculación del mosto fermentable. Adicional a esto, durante la práctica se realizarán los cálculos de formulación sin ayuda del software. Al finalizar el curso los asistentes recibirán un certificado de participación emitido por la Facultad de Ingeniería. Para esta sesión, se trabajará de 8 am a 5 pm.

Nota: al inicio del curso, a los participantes se les entregará un kit de seguridad que consta de: gorro, tapabocas, guantes de látex, bata quirúrgica y polainas. Además de material impreso con tablas y fórmulas útiles. En la clausura del evento se entregará un certificado de participación por parte de la Facultad de Ingeniería, como también un CD con las memorias del curso.

Lugar

Universidad Surcolombiana. Facultad de Ingeniería. Sala de Análisis Sensorial CESURCAFE – Centro Surcolombiano de Investigación en Café - Laboratorio Procesos Agroindustriales.

Conferencista

Camilo Ernesto Rivera Dussán

Ingeniero Químico de la Universidad Nacional de Colombia, ha participado en investigación cervecera en la Escola de Engenharia de Lorena de la Universidad de Sao Paulo, Brasil. Tecnólogo cervecero de la World Brewing Academy, fue Joven Investigador de COLCIENCIAS en el desarrollo de formulaciones cerveceras. Actualmente brinda sus conocimientos como Director Técnico en una naciente cervecería en Cundinamarca.

Inversión

Inscripciones hasta el 30 de abril. Cupo limitado.

- ✓ Estudiantes Universitarios y del SENA: \$ 250.000
- ✓ Personas Externas: \$ 400.000



Foto 2. Cerveza Artesanal embotellada

Proceso de inscripción

Paso 1.

Verificación de disponibilidad de cupo al contacto que aparece en la parte inferior.

Paso 2.

Generación del comprobante de pago: Ingrese a la página de la Universidad Surcolombiana www.usco.edu.co y en la margen izquierda haga click en **Generación Comprobante de pago**

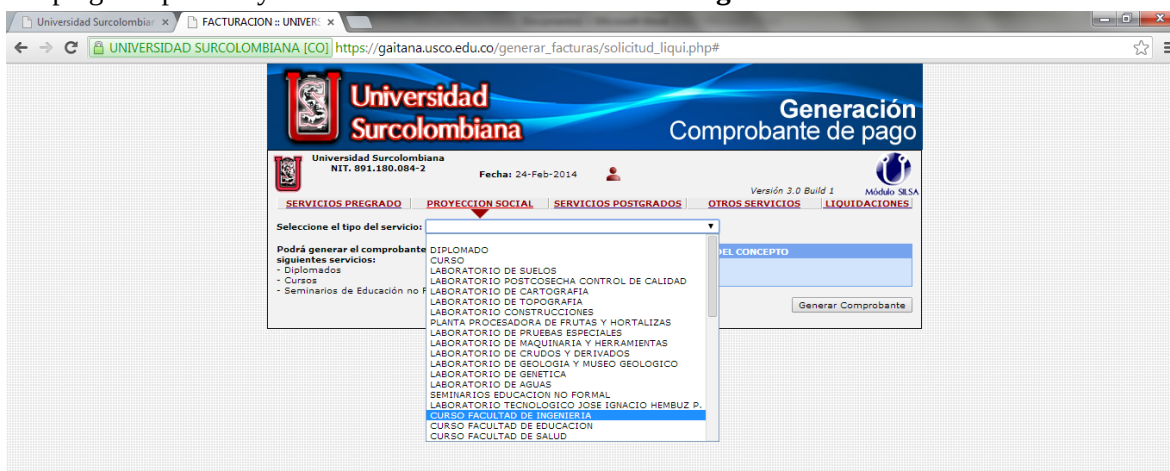


Luego hacer click en **Proyección Social**



Paso 3.

Desplegar la pestaña y hacer click en **Curso Facultad de Ingeniería**



Aparecerá la siguiente pantalla



Si se da click en el primer link se genera el aplicativo para los que no son estudiantes, es necesario llenar la información solicitada como Número Identificación, Nombres, Apellido. Finalmente, hacer click en **Generar Comprobante**

Universidad Surcolombiana
NIT. 891.180.084-2

Fecha: 24-Feb-2014

Versión 3.0 Build 1

Modulo SIUSA

SERVICIOS PREGRADO PROYECCION SOCIAL SERVICIOS POSTGRADOS OTROS SERVICIOS LIQUIDACIONES

Seleccione el tipo del servicio: CURSO FACULTAD DE INGENIERIA

1 CURSO ELAB CERVEZA ARTESANAL, NO ESTUD.
1 CURSO ELABOR. CERVEZA ARTESANAL, ESTUD.

DETALLE DEL CONCEPTO

Descripción: 1 CURSO BASICO SOBRE ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL EN EL SUR COLOMBIANO, TARIFA PARA NO ESTUDIANTES \$400.000, DIRIGIDO UNICAMENTE A PERSONAS MAYORES DE EDAD.

Valor: \$400.000

DATOS DEL SOLICITANTE
(Al escribir la identificación presione la tecla 'Enter' para que se carguen sus datos si existen en nuestro sistema, de lo contrario dígitelos)

Identificación: C.C. [] Teléfono: []

Nombres: []

Apellidos: []

Programa: FACULTAD DE INGENIERIA

Generar Comprobante

Paso 4.

Si eres estudiante, haces click en la segunda franja y saldrá la siguiente información, donde se debe registrar los datos solicitados como Número de identificación, Teléfono, Nombres, Apellidos y finalmente, click en **Generar Comprobante**

Universidad Surcolombiana
NIT. 891.180.084-2

Fecha: 24-Feb-2014

Versión 3.0 Build 1

Modulo SIUSA

SERVICIOS PREGRADO PROYECCION SOCIAL SERVICIOS POSTGRADOS OTROS SERVICIOS LIQUIDACIONES

Seleccione el tipo del servicio: CURSO FACULTAD DE INGENIERIA

1 CURSO ELAB CERVEZA ARTESANAL, NO ESTUD.
1 CURSO ELABOR. CERVEZA ARTESANAL, ESTUD.

DETALLE DEL CONCEPTO

Descripción: 1 CURSO BASICO SOBRE ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL EN EL SUR COLOMBIANO, TARIFA PARA ESTUDIANTES \$250.000, DIRIGIDO UNICAMENTE A PERSONAS MAYORES DE EDAD.

Valor: \$250.000

DATOS DEL SOLICITANTE
(Al escribir la identificación presione la tecla 'Enter' para que se carguen sus datos si existen en nuestro sistema, de lo contrario dígitelos)

Identificación: C.C. [] Teléfono: []

Nombres: []

Apellidos: []

Programa: FACULTAD DE INGENIERIA

Generar Comprobante

Información de contacto

Ph.D. Claudia Milena Amorocho Cruz, Cel : 321 228 6997

e-mail: claudiamilena.amorocho@usco.edu.co