

ARGENTINA



2017-2018



---

# Cursos de Especialización en Cerveza Artesana y Microcervecerías

---



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



# Índice

## de contenidos

<i>Índice</i>	<i>p1</i>
<i>Introducción</i>	<i>p2</i>
<i>Información General</i>	<i>p3</i>
<i>Módulo I: Introducción a la cultura cervecera</i>	<i>p5</i>
<i>Módulo II: La elaboración de la cerveza</i>	<i>p6</i>
<i>Módulo III: El producto final</i>	<i>p7</i>
<i>Organización, coordinación y datos de contacto</i>	<i>p8</i>



## La elaboración de cerveza: Un oficio milenario con un futuro prometedor

La cerveza es una de las bebidas más consumidas en todo el mundo, quizás porque siempre ha constituido un potente elemento socializador.

Hoy en día, en todo el mundo, asistimos a un creciente interés por la elaboración de esta bebida, reflejado en la eclosión de nuevas marcas que, casi mes a mes, se añaden a una ya variada oferta cervecera. Sin embargo, la pujanza del sector en el ámbito hispanohablante no se corresponde con una oferta académica que ofrezca a todos aquellos interesados en la elaboración artesanal de cerveza una formación superior de calidad, capaz de reunir todos los aspectos necesarios para el futuro elaborador de cerveza. Los *“Cursos de Especialización en cerveza artesana y*

*microcervecerías”* son pioneros en el ámbito académico hispanohablante, respondiendo a esta reciente demanda con un completo programa académico que cubre todos los aspectos relativos a la elaboración de esta bebida: desde el análisis de las materias primas, al dominio del proceso de elaboración, además de los conocimientos relacionados con la cata y evaluación, así como todos los aspectos prácticos que permiten elaborar esta bebida en condiciones reproducibles y técnicamente correctas.

Tras varias ediciones incorporando temarios y profesorado actualizados en cada curso, presentamos la convocatoria 2017-18 de los cursos, con la novedad de hacerlo en modalidad presencial en diver-

sos países de Latinoamérica, gracias a la colaboración de diversas instituciones y empresas del sector de cada uno de estos países.

Nuevamente ponemos a disposición del alumno un profesorado integrado, en su gran mayoría, por profesionales del sector microcervecero con formación y experiencia ampliamente reconocida, así como profesores de la Universidad de Alicante que reducen el proceso de elaboración a sus variables científicas básicas, de un modo asimilable por cualquier alumno que tenga el interés y las ganas de aprender acerca de este oficio milenario.

Si quieres saber más sobre nuestros profesores, puedes consultar el apéndice 2.

## ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que tengan como objetivo convertirse en especialistas en elaboración de cerveza, tanto alumnos con formación científica previa (químicos, biólogos, ingenieros agrónomos...), como también a cerveceros profesionales con ganas de ampliar sus conocimientos y mejorar sus procesos, o incluso a cerveceros caseros cuya principal motivación sea aprender. Durante el curso explicaremos con brevedad los términos menos comunes de cada materia, de modo que los alumnos con menores conocimientos científicos puedan seguir las clases con comodidad, y los de mayor nivel adquieran conocimientos específicos.

## CRÉDITOS

El número total de créditos es de 19, distribuidos en tres módulos. Si quieres saber más sobre las asignaturas, puedes consultar el apéndice 1.

## MODALIDADES DEL CURSO: ONLINE O SEMIPRESENCIAL (B-LEARNING)

Existen dos opciones para realizar este curso: de manera íntegramente online o de modo semipresencial. La única diferencia entre ambas modalidades es que la opción semipresencial permite asistir a las sesiones prácticas que, por otro lado, se graban a su vez en vídeo, por lo que el alumno matriculado en la modalidad online también puede acceder a ellos cuando lo desee.

El curso se desarrolla a través de tres plataformas:

- **Sesiones semanales en streaming** (es decir, en tiempo real) a través de Adobe Connect, de un modo similar al que mantenemos una conversación por Skype o Google Hangout. Durante estas sesiones, de marcado carácter interactivo, el profesor correspondiente imparte la materia y responde a las cuestiones que los alumnos planteen al respecto, a través de chat escrito o chat de voz.
- **Sesiones prácticas**, durante las cuales se proporciona al alumno formación práctica en diversos aspectos relacionados con la elaboración de cerveza artesanal: cómo funciona una microplanta de producción de cerveza comercial, visitas a plantas profesionales, detección y prevención errores en el proceso de elaboración y en el producto terminado, cómo catar y evaluar diferentes variedades de cerveza, o un taller de manejo de levaduras impartido a partes iguales por cerveceros profesionales y doctores en Bioquímica.
- **El campus virtual propio del curso**, en el que se encuentran alojados los videotutoriales, materiales y recursos de cada asignatura, así como el aula virtual en la que se desarrollan las sesiones semanales en streaming y los ejercicios y cuestionarios correspondientes.

De este modo se le proporciona al alumno el material necesario para que él mismo sea quien gestione su tiempo disponible y pueda organizarse para cumplir con el calendario del curso. Las sesiones emitidas en directo y los foros moderados (por el profesor) de aprendizaje están diseñados para fomentar un contacto continuo con los profesores y conseguir avanzar de manera eficaz en cada una de las materias.

Si un alumno no asiste a una sesión en streaming, puede acudir a ese mismo contenido alojado en nuestro campus virtual junto con el resto de materiales cuando él mismo lo decida. El objetivo es aprovechar los avances en e-learning para ofrecer al alumno la mayor flexibilidad posible y permitirle compaginar el curso con cualquier otro tipo de actividad.

Y, ¿a qué llamamos **blended-learning**? A diferencia de un curso online tradicional, los contenidos están temporizados, existen actividades presenciales opcionales y clases semanales en directo; además el contacto con los profesores es constante durante todo el curso. Con el sistema de enseñanza b-learning combinamos la comodidad de un aula virtual con la cercanía de un aula presencial, poniendo a disposición del alumno una plataforma docente dinámica, interactiva y colaborativa, diseñada para facilitar la asimilación de los contenidos.

## EVALUACIÓN Y OBTENCIÓN DEL TÍTULO

El título obtenido al finalizar el curso con aprovechamiento será un diploma acreditativo de la Universidad de Alicante, que tiene un carácter profesionalizante, y está refrendado y reconocido por la mayoría de empresas del sector en busca de empleados con la formación adecuada. Se realizará una evaluación continua mediante ejercicios, actividades y cuestionarios de autoevaluación que los alumnos deben entregar periódicamente, así como un examen final cuyo objetivo es ayudar al alumno a reflexionar sobre los conocimientos adquiridos.

## TARIFAS Y BECAS

1. Modalidad online: 1100€\*
2. Modalidad semipresencial: 1600€\* (disponible en Argentina, México, Ecuador, Chile, Perú y España)

**\*Los socios de la Asociación Civil Somos Cerveceros disfrutarán de un 10% de descuento.**

El curso contará con varias becas que cubren el 50% de la matrícula, a las que podrán optar todos los alumnos, según criterios previamente establecidos de apoyo a personas desfavorecidas y con menor nivel de ingresos. Su número se incrementa en función de la cantidad de matrículas realizadas. Los criterios de adjudicación de becas están disponibles a través de la página web del curso, y en el apéndice 3 de este documento.



# MÓDULO I:

## INTRODUCCIÓN A LA CULTURA DE LA CERVEZA



### Módulo uno: Introducción a la cultura cervecera El punto de partida

¿Qué entendemos por cerveza “artesana” o “sector microcervecero”? Cuando llamamos a una cerveza “natural”, ¿a qué nos estamos refiriendo? A lo largo de este primer módulo abordaremos un debate conceptual actualmente muy abierto alrededor de las diferentes denominaciones que recibe esta bebida. Nos acercaremos a la cultura de la cerveza desde sus orígenes, estudiando la evolución de los procesos de elaboración, así como las principales variedades que han surgido a lo largo de la historia, y nos familiarizaremos con el vocabulario técnico específico de la cerveza, tanto en español como en inglés, idioma en el que encontramos gran parte de las referencias bibliográficas de mayor calidad. En el taller aprenderemos a catar la cerveza en función de su familia y estilo.

#### Asignaturas

- Introducción a los conceptos básicos y los procesos de elaboración.

#### Materiales adicionales

- Historia, cultura de la cerveza.
- Literatura especializada y vocabulario técnico de la cerveza en español e inglés.

#### Talleres

- Cata de distintas familias y variedades de cerveza según BJCP.



# MÓDULO II:

## LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA



### Módulo dos: Ingredientes y Proceso

#### Materias primas y mosto dulce, mosto lupulizado y cerveza

A lo largo de este módulo, que constituye el núcleo del curso, estudiaremos en profundidad las materias primas y los procesos químicos y bioquímicos que intervienen en la elaboración de la cerveza: las variables bioquímicas que intervienen en los procesos de macerado, hervido, maduración y guarda; fermentaciones en condiciones controladas y reproducibles, métodos de mejora y control de la calidad...

En los talleres de este módulo asociaremos las principales variedades de cerveza con los ingredientes y los parámetros que pueden ser juzgados desde un punto de vista organoléptico. Aprenderemos a hacer una cata técnica en las condiciones más objetivas posibles, y practicaremos lo aprendido haciendo catas con jueces y catadores de reconocida fama internacional. Por último, aprenderemos a trabajar cultivos de levaduras con los mejores métodos al alcance de cualquier microfabricante.

#### Asignaturas

- Ingredientes: agua, cereales malteados y adjuntos, lúpulos y especias, levaduras.
- Química y bioquímica de la maceración; molienda y métodos.
- Química y bioquímica del hervido y la extracción de lúpulo.
- Enfriado del mosto. Fermentación. Aspectos prácticos.
- Maduración, acondicionamiento y envasado

#### Talleres prácticos

- Taller de cualidades organolépticas de los ingredientes.
- Cata y evaluación técnica de cerveza.
- Catas guiadas con cervezas comerciales.
- Taller de laboratorio de levaduras



# MÓDULO III:

## EL PRODUCTO FINAL



### Módulo tres: El producto final

#### Caracterización, análisis sensorial y maridaje de la cerveza

En este módulo hablaremos de la cerveza como algo listo para consumir: desde sus características físicas y nutricionales hasta sus cualidades organolépticas.

La práctica de la degustación debe ser considerada, más allá de su componente social o de ocio, como un ejercicio técnico y profesional que persigue detectar y analizar las características organolépticas de cada cerveza. El análisis sensorial nos permite mejorar el producto que queremos elaborar, así como detectar y corregir posibles errores.

Como novedad, este año incorporamos al curso una nueva asignatura, “Nuevas tendencias en microcervecería”, que presentará materiales que ayudarán a los alumnos a seguir el ritmo vertiginoso que la creatividad de los microcerveceros impone actualmente: desde el rescate de técnicas y estilos olvidados has-

ta notas técnicas de elaboración de las cervezas más populares de cada temporada...el temario y contenidos de esta asignatura los impondrá la actualidad del sector, y cambiarán con cada nueva convocatoria.

#### Asignaturas

- Diseño de recetas; cálculos cerveceros y herramientas para realizarlos.
- Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza.
- Aspectos nutricionales y de salud.
- Nuevas tendencias en microcervecería.

#### Talleres prácticos

- Defectos de la cerveza.
- Proceso de elaboración en microcervecerías comerciales.



## INFORMACIÓN GENERAL Y DATOS DE CONTACTO

### Organización

- Departamento de Agroquímica y Bioquímica, Universidad de Alicante.
- Escuela de Negocios, Fundación General de la Universidad de Alicante.
- Tecnocaelia, S.L.
- Asociación Civil Somos Cerveceros

### Dirección del curso

- María José Bonete
- Raúl Tejerina Antón

### Coordinación

- Boris de Mesones
- Raimon Cooper
- Hernán Castellani
- Fernando Aguiar

### Secretaría del curso

Escuela de Negocios. Universidad de Alicante  
Campus de San Vicente del Raspeig. 03690, España  
Tel: + 34965909373 / 9448  
Email: escuela.negocios@ua.es

### Más información

- Página web y blog del curso: [www.especialistaencerveza.com](http://www.especialistaencerveza.com)
- Email: [info@especialistaencerveza.com](mailto:info@especialistaencerveza.com)
- Facebook: [@Cursosdeespecializaciónencerveza artesana](https://www.facebook.com/Cursosdeespecializaciónencervezaartesanana)
- Twitter: [@aulacerveza](https://twitter.com/aulacerveza)
- Instagram: [@especialistaencerveza](https://www.instagram.com/especialistaencerveza)



## ORGANIZADORES



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



Departamento de Agroquímica y Bioquímica  
Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



Universitat d'Alacant Fundació General  
Escola de Negocis  
Escuela de Negocios

## COLABORADORES

ILLICE  
AVCVSTA  
CERVELLA ARTESANA D'ELIX

**boris**  
ingeniería  
CERVECERA

LA CIBELES

SEVEBRAU

MALTAS  
SELECCIONADAS

AS  
CERVEZA

DOMUS

Lupulus  
Cervezas Artesanas  
www.cervezasartesanass.com

Art  
CERVESES

AE  
CAIO  
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA CERVECEROS  
ARTESANOS INDEPENDIENTES

gecan

ASOCIACIÓN DE  
CERVECEROS  
CASEROS  
ESPAÑOLES

FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANA  
BIRRA  
GOZAR

HOMO  
SIBARIS  
CELLER 1848-1888

ACADEMIA CERVEZERA DE ANÁLISIS SENSORIAL

EDGE  
BREWING

HOMO  
CERVECERUS

Somos  
Cerveceros

ACADEMIA CERVEZERA  
DE ANÁLISIS SENSORIAL

ACAS  
ACADEMIA CERVEZERA  
DE ANÁLISIS SENSORIAL