

EDUCACIÓN CONTINUADA



**UNIVERSIDAD
LIBRE®**

Seccional Pereira

CURSO

Elaboración de Cerveza Artesanal

➔ **Modalidad**
Semipresencial

➔ **Duración**
30 horas



Duración
30
Horas

Sábados:
8:00 a.m. – 1:00 p.m.

Inversión

Estudiantes:	\$ 550.000
Egresados:	\$ 600.000
Externos:	\$ 650.000

**#SER
LIBRE**
ES APRENDER CON LOS MEJORES

**INSCRIPCIONES
ABIERTAS**



COMPETENCIAS A DESARROLLAR

EN EL SABER (Competencia técnica): Conocimiento en:

- Historia, estilos y conceptos cerveceros
- Procesos productivos
- Diagramas de flujo
- Mostos cerveceros y su clasificación
- BPM aplicadas al proceso cervecero
- Materias primas e insumos
- Equipos y mediciones
- Molienda y maceración

EN EL SABER HACER (Competencia metodológica): Capacidad para:

- Reconocer legislación cervecera
- Identificar equipos e instrumentos
- Efectuar molienda, maceración y recirculación
- Lavar granos
- Fermentar y seguir el proceso
- Envasar y acondicionar
- Registrar variables del proceso

EN EL SABER SER (Competencia personal):

- Responsabilidad y autonomía
- Ética en la producción
- Disciplina técnica

EN EL CONVIVIR (Competencia Interpersonal):

- Trabajo colaborativo
- Comunicación efectiva
- Respeto por los procesos y funciones

OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

Objetivo General

Conocer el proceso de elaboración de cerveza artesanal, así como aspectos relacionados con selección de materias primas y normatividad vigente.

Objetivos Específicos

- Conocer aspectos legales sobre comercialización de cerveza artesanal en Colombia.
- Obtener mostos fermentables a partir de cereal.
- Fermentar mostos y realizar seguimiento al rendimiento del proceso.
- Evaluar sensorialmente el producto final.

Desarrollo Temático

Sesión 1 – Introducción al Mundo Cervecerero y Normatividad

Sesión 2 – Materias Primas

Sesión 3 – Cocción

Sesión 4 – Fermentación

Sesión 5 – Maduración

Sesión 6 – Acondicionamiento y Envasado

RESULTADOS ESPERADOS

- Comprender el proceso completo de elaboración de cerveza artesanal.
- Seleccionar y usar correctamente materias primas y equipos.
- Realizar fermentación controlada y medir su rendimiento.
- Evaluar sensorialmente el producto final.

JUSTIFICACIÓN

El auge de la cerveza artesanal ha generado un creciente interés tanto a nivel recreativo como comercial. La demanda de productos diferenciados y de alta calidad impulsa la necesidad de formación especializada en procesos cerveceros.

La Universidad Libre Seccional Pereira propone este curso con el objetivo de brindar conocimientos teórico–prácticos sobre:

- Procesos de producción
- Ingredientes fundamentales
- Técnicas de elaboración
- Normatividad vigente

El curso combina sesiones virtuales sincrónicas con prácticas presenciales orientadas a la ejecución real de procesos como:

- Cocción
- Fermentación
- Maduración
- Adición de adjuntos
- Acondicionamiento y envasado

Este programa fortalece competencias de emprendedores, entusiastas y futuros homebrewers, contribuyendo al desarrollo de la industria local.

MARCO METODOLÓGICO

El curso emplea una metodología híbrida:

Encuentros virtuales sincrónicos: teoría, fundamentos y normatividad.

Sesiones presenciales en Sede Belmonte:

1. Cocción
2. Seguimiento a la fermentación
3. Maduración
4. Acondicionamiento y envasado

Incluye prácticas, mediciones, evaluación sensorial y trabajo con equipos reales.

PÚBLICO OBJETIVO

Dirigido a:

- Estudiantes
- Egresados
- Comunidad en general
- Personas interesadas en iniciar como homebrewers