

EDUCACIÓN CONTINUADA



UNIVERSIDAD  
LIBRE®

Seccional Pereira

CURSO

# Elaboración de Cerveza Artesanal

➡ **Modalidad**  
Semipresencial

➡ **Duración**  
30 horas

#<sup>SER</sup>LIBRE  
ES APRENDER CON LOS MEJORES

INSCRIPCIONES  
ABIERTAS

Duración  
 **30**  
Horas

Sábados:  
8:00 a.m. – 1:00 p.m.

**Inversión**

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





## 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