

Curso en modalidad virtual

Introducción cata y análisis a la cervecería, sensorial



INICIA **26** de septiembre - FINALIZA **16** de octubre



UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
PRIMER CLAUSTRO UNIVERSITARIO DE COLOMBIA
SECCIONAL TUNJA

VIGILADA MINEDUCACIÓN - SNIES 1732



Vigencia por seis años

SUMMA
EDUCACIÓN PERMANENTE



Campus
Virtual
SANTOTO
Tunja

PRESENTACIÓN

La cerveza es un producto milenario (probablemente desde la cultura sumeria en el 3.000 A.C que ha sido parte importante en las tradiciones culturales y gastronómicas de pueblos históricos como el antiguo imperio egipcio, el poderoso imperio inglés de la revolución industrial y la actual potencia dominante Estados Unidos.

En este curso, queremos transmitir conocimiento cervecero, abarcando temas como historia, materias primas, proceso de elaboración, variedades y estilos, diseño de recetas y análisis sensorial del producto terminado ahondando en sus características organolépticas (off flavors y on flavors) y todo esto llevado al mercado colombiano.

OBJETIVO GENERAL

Identificar conceptos generales sobre la historia, materias primas, proceso de elaboración, tipos de cerveza en el mundo así como la forma en que se debe catar la cerveza y reconocer aspectos de calidad.

DIRIGIDO

A Profesionales del área de alimentos, chefs, entusiastas cerveceros, emprendedores y público en general.

METODOLOGÍA

El curso se orienta bajo la modalidad virtual, mediante el campus virtual de la Universidad Santo Tomás Seccional Tunja, con encuentros sincrónicos acordados con los docentes para conseguir los objetivos propuestos, las 24 horas virtuales serán divididos en dos secciones: una teórica y otra práctica en la cual se les suministra los materiales necesarios a cada estudiante en un kit diseñado para cumplir dicho objetivo.

Horario, viernes 6:00 a 9:00 p.m. - sábado 2:00 a 5:00 p.m.

CONTENIDOS

- **1.** Introducción a la cervecería: Historia, materias primas, proceso de elaboración, equipos usados. **(6) horas.**
- **2.** Introducción al análisis sensorial, análisis de materias primas y cata cervecera (Descriptor y defectos = acetaldehído, dimetilsulfuro, diacetilo, ácido acético, golpe de luz). **(6) horas.**
- **3.** Mercado cervecero, definición de receta teórica, estilos, innovación y cultura cervecera. **(6) horas.**
- **4.** Introducción al análisis sensorial, estilos, cata cervecera de estilos representativos de materias primas. **(6) horas.**

Total: 24 horas

TUTORES

CURRICULM
VITAE



LEIDDY RINCÓN INFANTE

Magíster en gestión de proyectos (Universidad Ean - 2017), Ingeniero Químico (Fundación Universidad de América - 2014), Fundadora de la marca Season Beer (2016), Juez BJCP certificada (2018), Socia y cervecera de la cervecería Brewpub (2019) y Co fundadora de la comunidad de mujeres cerveceras de Colombia (2019).



RAFAEL ARMANDO CASTELLANOS CRUZ

Actual gerente y fundador de Cervecería Patriota en 2016. Beneficiario y administrador de capital semilla de Fondo Emprender, 2017. Miembro de la junta directiva Nacional en la Federación Nacional de Cerealistas de Colombia, 2017. Pasante en Investigación y desarrollo en fermentación en la multinacional Tereos, Alost, Bélgica, 2015 Ingeniero Químico egresado de la Universidad Nacional de Colombia, 2016. Ingeniero Bioquímico de "Institut Nationale des Sciences Appliquées, Toulouse, Francia, 2015. Múltiples reconocimientos en copas cerveceras a nivel nacional e internacional: 4 medallas de oro, 2 medallas de bronce 1 "Mejor cerveza de concurso" y 1 premio mejor cerveza por país. Asesor en el cumplimiento de normatividad colombiana y de calidad para cervecería artesanal. Orador en simposios de la Universidad Nacional y la UPTC.

Kit de experiencia sensorial

CANTIDAD	ITEM
3	Cerveza blanco (lager)
5	Defectos
4	Mltas
2	Lupulos (10g)
1	Levadura
1	Belgian blonde Ale
1	Scottish/Stout
1	Ipa Cerveza Lupulada
1	Pilsen Premium
1	Copa cristal
1	Galleta de soda
1	Embalaje
1	Envío dentro de Tunja y Bogotá

Ciudades diferentes a Tunja y Bogotá, el flete será asumido por el estudiante.

CALENDARIO

Fecha	Inscripciones	Matrícula	Matrícula Ext.	Clases
Inicio	31 de julio	11 de septiembre	24 de septiembre	26 de septiembre
Finalización	23 de septiembre	23 de septiembre	24 de septiembre	16 de octubre

INVERSIÓN

Particulares \$350.000

Egresados \$315.000

Curso en modalidad virtual

Introducción cata y análisis a la cervecería, sensorial

Inscripciones abiertas del
31 de julio al 23 de septiembre



aux.ambiental@ustatunja.edu.co



316 6922926 - 310 8760822



Sitio Web
summa.ustatunja.edu.co



@santotomastunja