

# DIPLOMADO CERVECERÍA ARTESANAL

Híbrida **80** Horas





# PRESENTACIÓN

La cerveza artesanal es mucho más que una bebida; es una expresión de creatividad, identidad y sostenibilidad. Este diplomado brinda una formación integral en la producción de cerveza artesanal, incorporando principios de sostenibilidad y modelos de negocios exitosos.

A través de un enfoque práctico y aplicado, los participantes desarrollarán habilidades para la elaboración de cervezas de alta calidad, la optimización de procesos con menor impacto ambiental y la construcción de un emprendimiento rentable.

Este programa está diseñado para quienes buscan transformar su pasión por la cerveza en un proyecto de vida, con un enfoque en la innovación, la responsabilidad ambiental y el desarrollo de marca.



# OBJETIVO GENERAL

Formar emprendedores y profesionales en la producción de cerveza artesanal con un enfoque sostenible, proporcionando conocimientos técnicos, estratégicos y empresariales que les permitan desarrollar productos innovadores y modelos de negocio competitivos en la industria cervecera.

# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Dominar el proceso de producción cervecera artesanal, comprendiendo cada una de sus etapas, las variables de control clave y el uso adecuado de los equipos para garantizar calidad y eficiencia en la elaboración.
- Aplicar herramientas digitales para el diseño de recetas de cerveza artesanal, optimizando la formulación y asegurando la coherencia en sabor, aroma y características del producto final.
- Desarrollar un plan de inversión y gestión financiera, evaluando modelos de negocio, costos y oportunidades del mercado para emprender en la industria cervecera con un enfoque sostenible.







# PERFIL DEL ASPIRANTE

- Emprendedores y futuros empresarios interesados en crear su propia cervecería artesanal con enfoque sostenible.
- Profesionales de la gastronomía y bebidas que deseen ampliar sus conocimientos en el mundo cervecero.
- Amantes de la cerveza y entusiastas del sector que quieran aprender a producir su propia cerveza artesanal.
- Estudiantes y egresados de carreras afines como ingeniería de alimentos, química, administración y turismo que buscan oportunidades en esta industria en crecimiento.

## COMPETENCIAS PREVIAS:

No se requieren conocimientos previos.

# METODOLOGÍA

El diplomado combina teoría y práctica para asegurar una formación completa y aplicable. Se estructura de la siguiente manera:

- Clases teóricas y demostrativas, con expertos del sector cervecero y sostenibilidad.
- Talleres prácticos, en los que los participantes elaborarán su propia cerveza artesanal.
- Estudio de casos y visitas a cervecerías, para conocer modelos de negocio exitosos.
- Trabajo final, donde cada estudiante desarrollará un proyecto cervecero basado en innovación y sostenibilidad.



# CONTENIDO TEMÁTICO

## MÓDULO 1

6 horas

Introducción a la cervecería artesanal

- Historia
- Tipos de cerveza
- Panorama actual nacional e internacional del sector cervecero
- Cerveza casera vs cerveza industrial

## MÓDULO 2

15 horas

Materias primas y adjuntos

**Agua**

- Tratamiento y calidad del agua
- Variables de control
- Uso de sales
- Ajuste según el estilo de cerveza
- Cebada, malta y lúpulo
- Cultivo y propiedades de la cebada
- Proceso de malteado
- Clasificación de maltas
- Experiencia sensorial
- Características del lúpulo
- Tipos y ejemplos de lúpulo

**Levadura**

- Tipos y cepas comerciales
- Componentes clave
- Microbiología cervecera
- Práctica de laboratorio

**Adjuntos**

- Tipos y usos
- Arroz, maíz, trigo y avena

**Uso de frutas en cervecería**

- Tipos de frutas
- Pretratamientos
- Concentraciones y usos recomendados

## MÓDULO 3

15 horas

Proceso cervecero

**Molienda, maceración y filtración**

- Equipos recomendados
- Proceso de molienda y variables
- Enzimas del proceso cervecero
- Proceso de maceración y variables
- Proceso de filtración y variables

**Cocción, whirlpool y enfriamiento**

- Equipos recomendados
- Proceso de cocción y variables
- Grados IBU: cálculo e importancia
- Proceso de whirlpool y variables
- Proceso de enfriamiento y variables

**Fermentación**

- Tipos de fermentación
- Equipos recomendados
- Variables de control
- Fermentación alcohólica

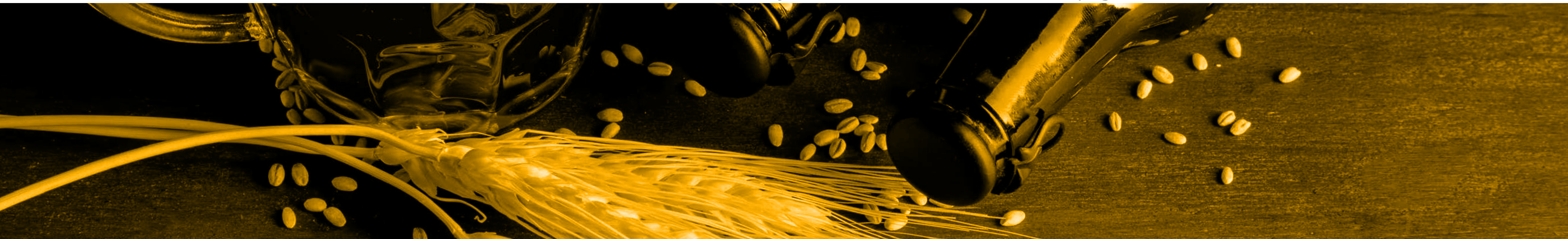
**Maduración, carbonatación y producto final**

- Procesos de maduración y carbonatación
- Pruebas de calidad del producto final
- Laboratorio de pruebas de calidad

**Técnicas de lupulado y servicios industriales**

- Técnicas de lupulado y su repercusión
- Servicios industriales en cervecería artesanal
- Estrategias de optimización de recursos

La Universidad de América se reserva el derecho de ajustar, cambiar o modificar el contenido del programa.





# CONTENIDO TEMÁTICO

## MÓDULO 4

4 horas

Técnica cervecera

### Filtrado de la cerveza:

- Métodos y tipos de filtración.
- Procedimientos y mantenimiento de equipos.

### Carbonatación de la cerveza:

- Conceptos y técnicas de carbonatación.
- Ajuste de niveles de CO<sub>2</sub> y solución de problemas comunes.

### Limpieza de tanques y equipos:

- Importancia y productos de limpieza.
- Procedimientos para la limpieza y desinfección.

## MÓDULO 5

3 horas

Entrenamiento sensorial

### Materias primas

#### On Flavors:

- Sabores deseados en malta, lúpulo y levadura.

#### Off Flavors:

- Sabores no deseados en malta, lúpulo y levadura.

### Producto final

#### On Flavors:

- Sabores frescos y equilibrados.

#### Off Flavors:

- Oxidación, diacetilo, acetaldehído, fenoles e infecciones microbiológicas.

## MÓDULO 6

6 horas

Sostenibilidad ambiental y financiera

### Producción más limpia y economía circular

- Uso eficiente de recursos
- Sostenibilidad en el proceso cervecero
- Tecnologías de vanguardia
- Gestión de residuos
- Buenas prácticas en la cervecería artesanal

### Modelo financiero cervecería artesanal

- Caso práctico para la puesta en marcha de un proyecto de cervecería artesanal

## MÓDULO 7

16 horas

Sostenibilidad ambiental y financiera

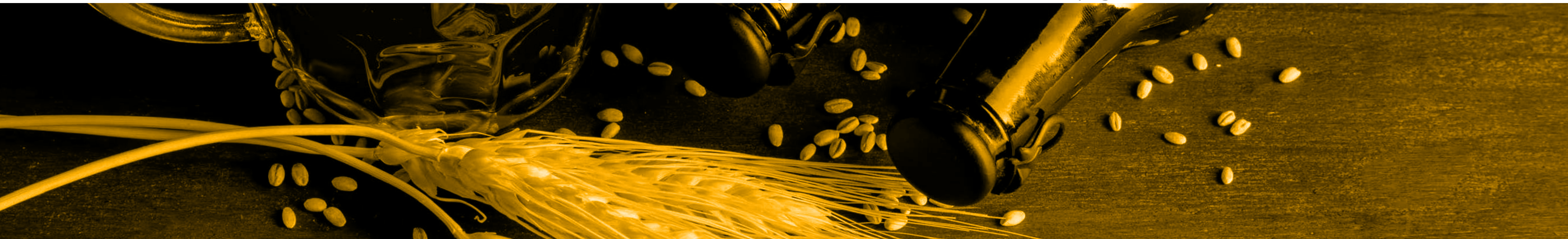
### Cocción a escala laboratorio

- Producción de cerveza artesanal a escala laboratorio, aplicando los conceptos aprendidos durante el curso

### Cocción a escala micro cervecería

- Cocción real en una planta de producción de cerveza artesanal, con enfoque en los aspectos técnicos y operativos necesarios para la fabricación

La Universidad de América se reserva el derecho de ajustar, cambiar o modificar el contenido del programa.





# CONTENIDO TEMÁTICO

## MÓDULO 8

6 horas

**Emprendimiento para  
cerveceros artesanales**

- Design Thinking
- Puesta en marcha de un emprendimiento
- Identidad de marca
- Marketing en el sector cervecero artesanal
- Aspectos técnicos y legales
- Tips de emprendimiento

## MÓDULO 9

16 horas

**Taller de creación de recetas**

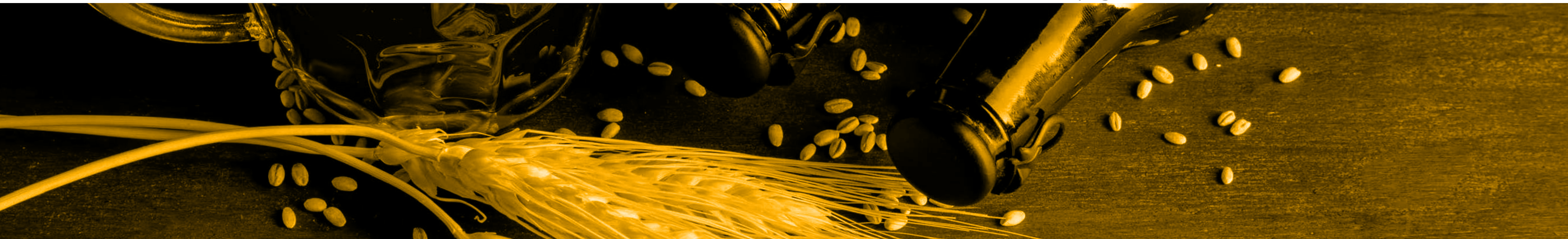
**Modelo de negocio**

- Sesión guiada para plantear un modelo de negocio para una cervecería artesanal, aplicando los conocimientos adquiridos

**Competencia cervecera**

- Elaboración de cerveza artesanal por equipos
- Cata del producto final por expertos
- Feedback a cada equipo
- Selección de una cerveza ganadora y su fabricación para la venta en Beersshake Merak

La Universidad de América se reserva el derecho de ajustar, cambiar o modificar el contenido del programa.



# DOCENTES



## JUAN CAMILO GÓMEZ CAIPA



Ingeniero de Petróleos, Magíster en Gestión Ambiental para la Competitividad, docente universitario con experiencia en sostenibilidad.

## NICOLÁS LOZANO ESCORCIA



Ingeniero Químico, Magíster en Gestión Ambiental para la Competitividad; CEO de Beersshake Merak y director técnico de La Verónica S.A.S.



# CERTIFICADO

Se hará entrega de un Certificado expedido por la Universidad de América correspondiente al programa, a los participantes que asistan a por lo menos el 80% del tiempo total en horas del Diplomado.

De lo contrario, se expedirá una constancia con el número de horas lectivas.



Universidad de  
**América**<sup>®</sup>

Código SNIES 1715





Universidad de  
**América**<sup>®</sup>  
Código SNIES 1715



## Más información:

Dirección de Mercadeo y Admisiones  
[educacion.continua@uamerica.edu.co](mailto:educacion.continua@uamerica.edu.co)

 **310 560 1538**

EcoCampus de Los Cerros - Avenida Circunvalar No 20 -53  
Tel: (60 1) 3376680 opción 1

Sede Norte - Calle 106 No. 19 - 18  
Tel: (60 1) 6580658 opción 1

Bogotá D.C., Colombia.

**[www.uamerica.edu.co](http://www.uamerica.edu.co)**

Fundación Universidad de América | Vigilada MinEducación



ISO 9001:2015  
ISO 45001:2018  
ISO 14001:2015  
BUREAU VERITAS  
Certification

