



**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

INTRODUCCIÓN A LA CERVECERÍA ARTESANAL

PRESENTACIÓN:

La cerveza en Colombia es uno de los productos de consumo más demandados moviendo alrededor de 22 billones de pesos anuales, con un consumo per capita de 57,9 litros. Colombia es el segundo país mayor consumidor en Latinoamérica, solo por debajo del mercado brasileiro. Dentro de este gran mercado nacional, la cerveza artesanal, según cifras del 2024, representa el 0,45%; siendo el mercado de la cerveza artesanal un potencial producto de emprendimiento y, como ocurre en muchos casos a nivel mundial, su fabricación se puede convertir en un pasatiempo que requiere del manejo de conceptos básicos y técnicos. Por otra parte, dentro del florecimiento de la industria cervecera artesanal como fuente de emprendimiento, la innovación en la generación de nuevos productos que involucren la transformación de especies de plantas y frutas de la región hace que el departamento del Cauca sea un potencial productor de materia prima y de producto transformado.

Es por esto que, el grupo de investigación en química de los productos naturales (QPN), actualmente clasificado en la categoría A, según Minciencias, quiere ofrecer a la comunidad en general del departamento del Cauca, un curso enfocado en la formación de los principios básicos y en los procedimientos generales usados en la fabricación de cerveza artesanal. Este curso teórico-practico está dirigido a todas las personas interesadas conocer los procedimientos generales para la fabricación de cerveza artesanal, tengan o no tengan conocimientos previos. Con esto pretendemos que al final de este curso los participantes sean capaces de fabricar una cerveza a nivel casero.

POBLACIÓN:

Este curso va dirigido tanto a la comunidad universitaria como a la comunidad en general, ya que no necesita de una formación académica previa.

OBJETIVO GENERAL:

- Dar a conocer los principios básicos para la fabricación de cerveza artesanal, con el fin de dar bases científicas y técnicas para impulsar emprendimientos en el sector de las bebidas fermentadas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

**Acreditada en
ALTA CALIDAD**
*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia
cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co
www.unicauca.edu.co
Celular – WhatsApp 3226722387





**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

Conocer la materia prima y los procesos de transformación usados en la fabricación de cerveza artesanal.

- Conocer las buenas prácticas de fabricación de la cerveza, teniendo en cuenta factores microbiológicos y químicos.
- Poner en práctica los procedimientos que involucran el proceso de malteado, molienda, macerado, ebullición, fermentación y gasificado.

CONTENIDO (EJES TEMÁTICOS):

Módulo 1: Materias Primas e Insumos

- Introducción a la cerveza artesanal: historia y panorama actual.
- Cereales: Malta de cebada y otros granos (trigo, avena, etc.).
- Lúpulo: Variedades, características (amargor, aroma, sabor) y uso.
- Levadura: Tipos, cepas y su impacto en la fermentación.
- Agua: Importancia de la calidad y tratamiento básico.
- Otros ingredientes: Adjuntos, especias, frutas (visión general).

Módulo 2: Proceso de Elaboración (Parte 1)

- Molienda del grano: Objetivos y tipos de molinos.
- Maceración: Proceso enzimático, temperaturas y tiempos.
- Lavado del grano: Extracción de azúcares.
- Ebullición del mosto: Isomerización del lúpulo, esterilización.
- Clarificación del mosto: Whirlpool y sedimentación.
- Enfriamiento del mosto: Métodos y temperaturas óptimas.

Módulo 3: Proceso de Elaboración (Parte 2) y Control de Calidad

- Fermentación: Tipos de fermentación (alta, baja, termo-tolerantes), uso de levaduras de nueva generación.
- Maduración: Tiempo, temperatura y su efecto en la cerveza.
- Acondicionamiento: Clarificación, estabilización.
- Carbonatación: Natural y forzada, métodos.
- Embotellado/Envasado: Tipos de envases, sanitización.
- Control de calidad: Análisis básicos (densidad, pH), detección de defectos.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sanitización.

Módulo 4: Elaboración de Recetas y Estilos de Cerveza

- Balance de la receta: Amargor, aroma, sabor, cuerpo.
- Cálculo de ingredientes: Uso de software o herramientas manuales.
- Estilos de cerveza: Introducción a los principales estilos (Ale, Lager).

**Acreditada en
ALTA CALIDAD**
*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia
cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co
www.unicauca.edu.co
Celular – WhatsApp 3226722387





**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

- Adaptación de recetas a pequeños lotes.
- Innovación y experimentación con ingredientes locales.

METODOLOGÍA:

Día 1: Preparación del Mosto y Fermentación

- 9:00 am - 9:30 am: Introducción y Materias Primas
 - o Introducción a la cerveza artesanal: historia y panorama actual.
 - o Cereales: Malta de cebada y otros granos.
- 9:30 am - 10:30 am: Molienda y Maceración (Teoría y Práctica)
 - o Molienda del grano: Objetivos y tipos de molinos.
 - o Maceración: Proceso enzimático, temperaturas y tiempos.
 - o Inicio de la práctica: Molienda del grano.
- 10:30 am - 11:00 am: Receso
- 11:00 am - 12:00 pm: Lavado y Ebullición (Teoría y Práctica)
 - o Lavado del grano: Extracción de azúcares.
 - o Ebullición del mosto: Isomerización del lúpulo, esterilización.
 - o Continuación de la práctica: Maceración y Lavado.
- 12:00 pm - 1:00 pm: Lúpulo y Clarificación
 - o Lúpulo: Variedades, características y uso.
 - o Clarificación del mosto: Whirlpool y sedimentación.
- 1:00 pm - 2:00 pm: Almuerzo
- 2:00 pm - 3:00 pm: Enfriamiento y Fermentación (Teoría y Práctica)
 - o Enfriamiento del mosto: Métodos y temperaturas óptimas.
 - o Fermentación: Tipos de fermentación, uso de levaduras.
 - o Continuación de la práctica: Ebullición, Clarificación y Enfriamiento.
- 3:00 pm - 4:00 pm: Levadura y Otros Ingredientes
 - o Levadura: Tipos, cepas e impacto en la fermentación.
 - o Otros ingredientes: Adjuntos, especias, frutas (visión general).
 - o Inicio de la práctica: Inoculación de la levadura.
- 4:00 pm - 5:00 pm: Cierre del Día 1
- o Repaso del día, resolución de dudas y preparación para el Día 2.

Día 2: Acondicionamiento y Embotellado

- 9:00 am - 10:00 am: Maduración y Acondicionamiento
 - o Maduración: Tiempo, temperatura y efecto en la cerveza.
 - o Acondicionamiento: Clarificación, estabilización.

**Acreditada en
ALTA CALIDAD**

*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia

cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co

www.unicauca.edu.co

Celular – WhatsApp 3226722387





Universidad
del Cauca

**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

- 10:00 am - 11:00 am: Carbonatación y Embotellado (Teoría)
 - o Carbonatación: Natural y forzada, métodos.
 - o Embotellado/Envasado: Tipos de envases, sanitización.
- 11:00 am - 11:30 am: Receso
- 11:30 am - 1:00 pm: Práctica de Acondicionamiento y Embotellado
 - o Práctica: Trasiego, carbonatación, y embotellado de la cerveza fermentada.
- 1:00 pm - 2:00 pm: Almuerzo
- 2:00 pm - 3:00 pm: Control de Calidad y BPM
 - o Control de calidad: Análisis básicos, detección de defectos.
 - o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sanitización.
- 3:00 pm - 4:00 pm: Elaboración de Recetas y Estilos
 - o Balance de la receta: Amargor, aroma, sabor, cuerpo.
 - o Estilos de cerveza: Introducción a los principales estilos.
- 4:00 pm - 5:00 pm: Cierre del Curso
- Integración Teoría-Práctica: Las sesiones teóricas cortas preceden o se intercalan con las actividades prácticas para reforzar el aprendizaje.
- Demostración y Práctica Guiada: El instructor demuestra los procedimientos, y los participantes los replican bajo supervisión.
- Aprendizaje Activo: Se fomenta la participación, las preguntas y la discusión.
- Enfoque en el Proceso: Se prioriza la comprensión del proceso de elaboración sobre la obtención de un producto perfecto en el curso.
- Seguridad e Higiene: Se hace hincapié en las BPM y la seguridad en el manejo de equipos y sustancias.

INSCRIPCIONES Y PAGOS: Hasta el 05 de marzo de 2026

FECHA DE INICIO: 14 de marzo 2026

FECHA DE FINALIZACIÓN: 22 de marzo de 2026

DURACIÓN: 30 horas

HORARIO: 8am-5pm

LUGAR: Edificio de laboratorios, Universidad del Cauca sede Tulcán.

**Acreditada en
ALTA CALIDAD**

*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia

cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co

www.unicauca.edu.co

Celular – WhatsApp 3226722387



ISO 9001



ISO 9001



**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

VALOR INVERSIÓN: 300.000 pesos

NOTA: Después de cancelado el recibo de inscripción, solo se reintegra dinero por motivo justificado y realizando la solicitud formal en formato institucional con mínimo 5 días hábiles de anticipación a la fecha de inicio de la oferta académica.

CUPOS LIMITADOS

CERTIFICA UNIVERSIDAD DEL CAUCA

Te invitamos a inscribirte en el siguiente enlace:

1. Ingrese a: <https://bit.ly/InscripcionesCECAV>
2. Seleccione el evento en el cual se desea inscribir (**INTRODUCCIÓN A LA CERVECERÍA ARTESANAL**)
3. Se enviará recibo de pago al correo electrónico suministrado después del proceso de inscripción y verificación de datos (en días hábiles), y una vez se haya alcanzado el número mínimo de inscritos para la realización del evento.

Más Información:

Centro de Educación Continua, Abierta y Virtual
Correo electrónico: mercadeocecav@unicauca.edu.co
WhatsApp: 322 6722387

ORGANIZA: Grupo de investigación de química de productos naturales (QPN), adscrito al departamento de química.

**Acreditada en
ALTA CALIDAD**
*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia
cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co
www.unicauca.edu.co
Celular – WhatsApp 3226722387





Universidad
del Cauca

Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual

Acreditada en
ALTA CALIDAD

*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia

cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co

www.unicauca.edu.co

Celular – WhatsApp 3226722387



ISO 9001:2015 SC-CER000032



IONET CO-SC-CER000032