

Curso de Elaboración de Cerveza

1. Objetivos del Curso

1. Que el alumno adquiera los elementos necesarios para iniciarse en la elaboración de cerveza industrial comercial.
2. Que el alumno pueda reconocer los distintos ingredientes y estilos de cerveza.
3. Que logre aplicar los conocimientos, técnicas y herramientas adquiridas a lo largo del curso a la elaboración de la cerveza.
4. Que pueda valorar la importancia de encarar sistemáticamente la producción de cerveza garantizando parámetros de calidad.

2. Información General

Instituciones que lo organizan

Patronato del Perú	www.patronatodelperu.org
Brauerei Technik	www.minicervecerias-peru.com
Global Campus S.A.C.	www.gcampus.com

Expositor

Ing. Jorge Loo Murphy (Perú)

Lugar de realización

Las clases y talleres se dictarán en la Planta Piloto de Cerveza ubicada en: Av. Isabel la Católica 753, La Victoria. Se dispone de una planta en acero inoxidable, diseñada para elaborar 30 litros de cerveza filtrada por cocimiento.
ESTACIONAMIENTO GRATUITO VIGILADO.

Inversión por participante

Curso Presencial en Lima, Perú: US\$120.00
Curso Virtual modalidad Live Webcast: US\$ 100.00

Duración del curso

Del sábado 11 al sábado 18 de marzo de 2006.

Horarios para el curso presencial

Talleres presenciales: sábados de 9:00 am a 5:00 pm horas ⁽¹⁾⁽²⁾
Clases teóricas: lunes, miércoles y viernes de 7:00 a 9:00 pm
Carga horaria: 22 horas teórico – prácticas, divididas en 3 clases teóricas de 2 horas cada una, dos talleres prácticos de 8 horas cada uno donde se realizará una elaboración completa de cerveza y una clase de degustación final.

⁽¹⁾ El máximo de participantes para el curso presencial es de 50 personas. En caso que los inscritos en el curso superen ese número, se abrirán turnos adicionales.

⁽²⁾ Se incluye refrigerio los días sábados.

Cronograma de clases presenciales

Fecha	Clase
11 de marzo	Taller I (Práctica) (Elaboración de Cerveza-1º Turno)
13 de marzo	Clase I (Teórica)
15 de marzo	Clase II (Teórica)
17 de marzo	Clase III (Teórica)
18 de marzo	Taller II (Práctica) (Elaboración de Cerveza-2º Turno) (Embotellado y Degustación)

3. Inscripción

Reserva de vacante

Para reservar una vacante hasta el 8 de marzo de 2006 envíe el formulario de inscripción ubicado en la página web www.saboresdelperu.com o llame al (051-1)243 1184, oficinas de Global Campus.

Confirmación de la vacante

Una vez recibido el formulario o llamada, se enviará un email confirmando la reserva de vacante **hasta el día 8 de marzo**, fecha límite para realizar el pago. Luego de transcurrida esa fecha se procederá a dar lugar a aquellos que se encuentren en lista de espera, ya que las vacantes son limitadas.

4. Pago del derecho de participación en el curso

El pago por participar en el curso podrá abonarse en efectivo, depósito bancario, o con tarjeta de crédito por Internet.

Los pagos en efectivo podrán realizarse en los siguientes lugares y horarios:

Oficinas de GLOBAL CAMPUS

Horario: Lunes a viernes de 9:00 am a 5:00 pm.

Dirección: Av. Comandante Espinar 203, Of. 202, Miraflores, Lima, Perú.

Teléfono: (0511) 243 1184

En caso de optar por depósito bancario hacerlo en la siguiente cuenta:

BANCO DE CRÉDITO DEL PERÚ

Cuenta en Dólares: 193-1496590-1-79

Titular: Global Campus S.A.C.

Una vez realizada la operación se deberá enviar el comprobante por email a info@gcampus.com o llamar al teléfono (0511) 243 1184.

Los pagos con tarjeta de crédito por Internet para el caso del Curso Virtual modalidad Live Webcast o Video en Vivo podrán realizarse a través de la página web del proyecto Sabores del Perú del Patronato del Perú:

<http://www.saboresdelperu.com>

Importante: Cualquier anulación de inscripción, cambio de participante o adquirente, se debe realizar dos días útiles antes de la fecha de inicio del curso, caso contrario la empresa no aceptará modificaciones en el proceso de inscripción.

5. Programa del Curso Presencial en Lima, Perú.

El curso comprende una semana de práctica y teoría dedicada a la elaboración de cerveza industrial para comercialización. El primer taller del día sábado se elabora un "cocimiento", de aproximadamente ocho horas para obtener el mosto, inocular la levadura e iniciar la fermentación. Durante los días lunes, miércoles y viernes, mientras fermenta el mosto, madura y se estabiliza la cerveza, el cual solo requiere una mínima intervención presencial, se exponen dos horas de teoría por cada día. El último taller del día sábado se filtra, carbonata, envasa y degusta la cerveza elaborada.

TALLER

SÁBADO 11 de marzo de 2006.

Horario: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

Tiempo: 8 horas (práctico)

COCIMIENTO: Elaboración del mosto a partir de las materias primas.

- a) Adecuación del agua para la elaboración de cerveza.
- b) Maceración de la mezcla (agua y malta) para conversión enzimática del almidón de la malta en azúcares fermentecibles.
- c) Filtración del macerado, separación de los residuos sólidos de la mezcla macerada para la obtención del mosto (caldo de extracto de malta).
- d) Hervido del mosto con lúpulo para su esterilización, concentración, caramelización, coagulación de proteínas y extracción de los componentes del lúpulo.
- e) Enfriamiento del mosto.
- f) Adición de levadura al mosto para iniciar la fermentación.
- g) Trasiego del mosto a los tanques de fermentación.

CLASE TEÓRICA

LUNES 13 de marzo de 2006.

Horario: 7:00 p.m. a 9:00 p.m.

Tiempo: 2 horas (teoría)

- a) Materias primas y cocimiento.
- b) Fermentación (conversión de los azúcares del mosto en alcohol y gas carbónico por la levadura) y sedimentación de la levadura al final de la fermentación.
- c) Separación de la levadura sedimentada de la cerveza fermentada.
- d) Maduración de la cerveza fermentada (consolidación de los componentes aromáticos y clarificación por sedimentación).

CLASE TEÓRICA

MIÉRCOLES 15 de marzo de 2006.

Horario: 7:00 p.m. a 9:00 p.m.

Tiempo: 2 horas (teoría y práctica)

- a) Estabilización: precipitación inducida de los componentes que enturbian la cerveza por baja temperatura.
- b) Filtración (abrillantamiento de la cerveza estabilizada).

CLASE TEÓRICA

VIERNES 17 de marzo de 2006.

Horario: 7:00 p.m. a 9:00 p.m.

Tiempo: 2 horas (teoría)

- a) Carbonatación: dosificación de gas carbónico a la cerveza filtrada.
- b) Envasado del producto final.
- c) Introducción: Oportunidades de negocio.

TALLER

SÁBADO 18 de marzo de 2006.

Horario: 9:00 a.m. a 5:00 p.m.

Tiempo: 8 horas (práctico)

- a) Filtración de la cerveza.
- b) Carbonatación de la cerveza.
- c) Envasado.
- d) Degustación de la cerveza producida.
- e) Clausura y entrega de Certificados.

6. Programa del Curso Virtual en Modalidad Live Webcast – Internet.

En esta Segunda Versión del Curso de Elaboración de Cerveza en su versión Virtual, se ha elegido utilizar la modalidad tecnológica conocida como Live Webcast, la cual consiste en la transmisión de video en vivo en directo de la totalidad del Evento Presencial a través de un Módulo Multimedia de última tecnología que les permitirá a los participantes realizar preguntas y comentarios al profesor del curso en tiempo real a cerca de lo enseñado.

Asimismo, a través de audio, animaciones, imágenes, textos, evaluaciones en línea y otras herramientas multimedia educativas proveídas por el Campus Virtual, se aprenderán todos los contenidos educativos necesarios para completar a cabalidad el aprendizaje acerca de la elaboración de cerveza. Los alumnos ingresarán al Campus Virtual a través de un usuario y contraseña entregados al momento de su inscripción en el Curso Virtual.

LIVE WEBCAST: Transmisión en Vivo del Curso Presencial

Del 11 al 18 de marzo 2006.

CAMPUS VIRTUAL:

Del 19 de marzo al 19 de abril de 2006.

Unidad 1: Materias Primas

1. Introducción
2. La Cebada
3. La Malta
4. El Agua
5. El Lúpulo
6. La Levadura

Unidad 2: Proceso de Elaboración

1. Introducción
2. El Cocimiento
3. Fermentación, Maduración y Estabilización
4. La Filtración
5. Carbonatación de la Cerveza
6. Envasado Final de la Cerveza

Unidad 3: Conceptos Claves

1. Conceptos Claves

Beneficios de participar en el Live Webcast:

- La totalidad del Curso Presencial será transmitida a través de Video en Vivo por Internet (Live Webcast).
- No se requiere estar físicamente en la ciudad de Lima, Perú, para poder participar del evento presencial.
- Los participantes tendrán la oportunidad de realizar consultas o comentarios en tiempo real a través del Módulo de Videochat durante toda la duración del evento presencial.
- Luego del evento en vivo, los participantes podrán acceder al Campus Virtual donde podrán reforzar lo aprendido a través de las presentaciones grabadas por el profesor del curso y los documentos de apoyo descargables.
- Incluye Certificado de Participación en el Evento.

Requerimientos Técnicos:

- PC Pentium III o superior
- MS Windows 2000, Me o XP
- Tarjeta de sonido y Parlantes
- Acceso a Internet (100kbps recomendado)

7. Acerca del Expositor

Ing. Jorge Loo Murphy

Brauerei-Technik, Perú.

Ingeniero Cervecerero diplomado en la Universidad Técnica de Berlín. Con más de 25 años de experiencia.

Organizado por:



En Convenio con:



Acerca del Patronato del Perú

Misión: "Rescatar, proteger y difundir el patrimonio cultural y natural del Perú para beneficio de los peruanos y toda la humanidad." El Patronato del Perú tiene como uno de sus objetivos principales la realización de proyectos de difusión de la Cultura Peruana, del Perú como destino turístico y del ecoturismo como herramienta de contribución al desarrollo sostenible de las zonas más necesitadas del Perú.

Web site: <http://www.patronatodelperu.org>

Acerca de Global Campus

GLOBAL CAMPUS se dedica a la investigación y desarrollo en Educación Virtual, y a brindar servicios de e-Learning a través de su Plataforma LMS*. GLOBAL CAMPUS se encuentra actualmente en la búsqueda del establecimiento de Alianzas Estratégicas con Organizaciones de prestigio y Docentes Expositores a través de la cual producir en conjunto Cursos Virtuales para satisfacer las demandas de diversos requerimientos de capacitación tanto nacionales como internacionales. *LMS: *Learning Management System*. (Sistema de Gestión del Aprendizaje)

Web site: <http://www.gcampus.com>