



## Elaboración de Cerveza Artesanal

### Asociación de Cerveceros Artesanales de la República del Perú

- Dirigido a:** Empresarios y emprendedores que deseen elaborar cerveza artesanal como parte de sus servicios en los rubros de restaurantes, hoteles y bares. Emprendedores que deseen aprender las técnicas y procesos de la elaboración de cerveza artesanal.
- Fecha:** 3, 4, 5 y 6 de julio de 2008
- Horario:** De 8:00 a 17:00 horas.
- Expositores:** Ing. Hugo Aldón, Ing. Luis Alberto León
- Inversión:** S/. 400 soles (público en general), S/. 340 (exalumnos, más de 2 participantes, asociados de la Asociación de Emprendedores).
- 

#### Sumilla:

El curso comprende práctica y teoría dedicada a la elaboración de cerveza industrial para comercialización. El primer y segundo día se dan las pautas básicas para la elaboración y comercialización de la cerveza. El tercer día se elabora un "cocimiento", de aproximadamente ocho horas para obtener el mosto, inocular la levadura e iniciar la fermentación. El cuarto día se filtra, carbonata, envasa y degusta la cerveza elaborada.

#### Objetivos:

1. Aprender los conceptos y procesos básicos de la elaboración de cerveza artesanal.
2. Definir propuestas de marketing y ventas que determinan una gestión exitosa en la empresa cervecera a implementar
3. Comprender estrategias de comercialización, marketing y ventas en función del cliente/consumidor.
4. Analizar el contexto, sostenibilidad y viabilidad de la empresa.

#### Metodología:

- Exposiciones cortas e interactivas a cargo de los consultores.
- Ejemplos de casos reales: empresarios cerveceros peruanos
- Elaboración presencial en planta de cerveza.

#### Día 1: COCIMIENTO

1. Materias Primas en la elaboración de cerveza
2. Diferencias entre maltas cerveceras y empleo de adjuntos cerveceros
3. Lúpulos cerveceros
4. Cálculo para determinar la materia prima a emplear
5. Adecuación del agua para la elaboración de cerveza.
6. Temperatura de trabajo en la maceración
7. Maceración del MAISHE (agua + malta) para conversión enzimática del almidón de la malta en azúcares fermentecibles.
8. Filtración del maishe, separación de los residuos sólidos de la mezcla macerada para la obtención del mosto y evacuación del orujo (Materias sólidas).
9. Concepto sobre la ebullición del mosto cervecero
10. Hervido del mosto para su esterilización, caramelización, coagulación de proteínas y extracción de los componentes del lúpulo.
11. Enfriamiento del mosto.



## Elaboración de Cerveza Artesanal

Asociación de Cerveceros Artesanales de la República del Perú

12. Concepto de aereación y enfriamiento del mosto}
13. Determinación del tipo y cantidad de levadura cervecera
14. Manejo de levadura cervecera
15. Adición de levadura al mosto para iniciar la fermentación.
16. Trasiego del mosto a los tanques de fermentación.

### Día 2: COMERCIALIZACIÓN PARA UNA EMPRESA CERVECERA

1. Autodiagnóstico: actitudes y capacidades emprendedoras.
2. Fundamentos de comercialización
3. Marketing estratégico
4. Definición del producto
5. Costo y precio de venta
6. Políticas de precio
7. Estrategias de distribución
8. Promoción y publicidad
9. Fuerza de venta
10. Elementos del plan de negocio.
11. Importancia de la formalización.

### Día 3 y 4: FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y FILTRACIÓN DE CERVEZA:

1. Concepto de fermentación y curvas adecuadas de trabajo
2. Manejo de la fermentación
3. Concepto y criterio del Kraussen
4. Manejo de la maduración
5. Filtración de la cerveza.
6. Carbonatación de la cerveza.
7. Envasado.
8. Degustación.
9. Clausura del curso

MIRE LAS FOTOS DE NUESTROS CURSOS en [www.somosempresa.pe](http://www.somosempresa.pe)