

Curso de Introducción a la fabricación de cerveza

Información General

Fecha de inicio: 19/08/2026

Frecuencia: Semanal

Carga horaria por clase: 90 min

Presentación

En este curso verás todo sobre la fabricación de cerveza, desde el grano hasta tu vaso y terminarás con todas las herramientas necesarias para preparar esta famosa bebida con tus propias manos. Sin necesidad de ningún conocimiento previo, al terminar este curso aprenderás a fabricar cerveza de excelente calidad para tu deleite personal y de amigos o para empezar tu propio emprendimiento cervecero. Sabrás todo lo necesario sobre el proceso productivo, tipos de maltas y adjuntos, buenas prácticas de manufactura y diseño de formulaciones cerveceras.

Objetivos Generales

Comprender en profundidad el proceso de fabricación de cerveza y estar en condiciones de fabricarla por cuenta propia, respetando los requisitos de inocuidad necesaria.

Objetivos Específicos

- Conocer los utensilios y equipamiento necesario para elaborar cerveza de manera artesanal
- Interpretar el impacto de los insumos sobre las características de una cerveza
- Incorporar conocimientos sobre las diferencias básicas de los diferentes estilos de cerveza
- Adquirir nociones básicas de los procesos fisicoquímicos involucrados en la elaboración de cerveza
- Diseñar y corregir recetas de cervezas

Destinatarios

- El curso está destinado a todo aquel que quiera comenzar a producir cerveza partiendo de cero; todo aquel que quiera tener herramientas para emprender un proyecto, ya sea propio o para montar una cervecería artesanal, y para todo a quien le interese adquirir conocimientos de fabricación de cerveza.

Plan de Estudios

Módulo 1: Materias primas, proceso y diseño de recetas

- Materias primas
- Introducción al proceso de fabricación
- Herramientas y utensilios para la fabricación artesanal

- Diseño de cervezas

Bibliografía

- Papazian, C. (2014). The Complete Joy of Homebrewing Fourth Edition: Fully Revised and Updated (ed., Vol. 1, pp.). EEUU, William Morrow Paperbacks.
- Kunze, W. (2006). Tecnología para cerveceros y malteros (2006 ed., Vol. 1, pp.). Berlín, Versuchs- und Lehranstalt.
- Daniels, R. (1996). Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles (ed., Vol. 1, pp.). EEUU, Brewers Publications.

UTN.BA Campus Online — Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires

Mozart 2300, C1407 CABA, Argentina • +54 11 4867-7500 • campus@frba.utn.edu.ar

Documento generado el 23/07/2026 14:20 • UUID: 78ab81f8-02b2-454a-b0b3-a72162059604