

Curso de Especialista en Producción de Cerveza

Información General

Fecha de inicio: -

Frecuencia: Semanal

Carga horaria por clase: 90 min

Presentación

Clases en vivo: Lunes 19 a 22 hs. Dos talleres presenciales en cervecerías a confirmar dentro de CABA y/o AMBA ¿Te apasiona la cerveza y querés aprender a elaborarla con calidad y consistencia, profesionalizando tus procesos? Este curso te enseña todo lo que necesitás saber sobre los insumos, el proceso y el control de la elaboración de cerveza. Aprenderás cómo influyen los distintos ingredientes y condiciones en el resultado final, y cómo manejar las variables operativas para obtener una cerveza de excelencia. Al finalizar, serás capaz de producir tu propia cerveza, con el sabor, el aroma y el cuerpo que buscás.

Objetivos Generales

Que el alumno: Pueda evaluar las materias primas previo a la recepción de las mismas para decidir su aceptación o rechazo. Entienda cómo afecta la calidad de los insumos en la cerveza terminada. Comprenda cómo las distintas variables de proceso impactan en la cerveza y sepa detectar errores de proceso.

Objetivos Específicos

- Que el alumno adquiera conocimientos y experiencia práctica en las visitas a cervecerías que se realizan dentro del curso.
- Que el alumno comprenda la importancia de la limpieza como aspecto vital para la obtención de cerveza de calidad, como también la manera de diseñar protocolos de limpieza, llevarlos a cabo, controlarlos y corregirlos
- Que el alumno aprenda los métodos de llenado de barriles, botellas y latas
- Que el alumno conozca la química del hervor, para poder elaborar cerveza de manera más eficiente y con un mejor control general de perfil, seguridad alimentaria y eficiencia energética.
- Que el alumno comprenda el impacto de la maceración en el cuerpo y tomabilidad de la cerveza, las curvas de tiempos y temperatura, los descansos y la acción de las distintas proteínas en la maceración.
- Que el alumno aprenda los métodos existentes para carbonatar la cerveza, medir la carbonatación y cómo manipular sistemas a presión de manera segura.
- Que el alumno entienda el proceso de fermentación y maduración como un proceso continuo y la importancia de una fermentación sana en la cerveza.
- Que el alumno conozca la composición de los lúpulos, como también los diferentes perfiles que presentan en función de la variedad y los variados métodos de cálculo de amargor y balance de sabor y aroma existentes.

- Que el alumno sepa interpretar las hojas de datos de los lotes de malta.
- Que el alumno tenga la capacidad de conocer y corregir a gusto y según necesidad, la concentración de todos los iones de importancia para la producción de cerveza.

Destinatarios

- Profesionales que al día de hoy trabajen en el rubro cervecero y deseen una visión total del proceso productivo de elaboración de cerveza.

Plan de Estudios

Módulo 1: Especialista en Producción de Cerveza

- Agua
- Malta
- Levadura, fermentación y maduración.
- Lúpulo
- Maceración, hervor y enfriamiento.
- Embarrilado y embotellado
- Limpieza
- Prácticas en cervecerías

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 13:03 • UUID: b76d3bdf-8d77-4449-ad66-48981ce1e142