



Politécnico
Internacional

DIPLOMADO

CERVEZA ARTESANAL

Modalidad: Presencial Bogotá

Duración: 48 horas

Sede: Norte

Sábados de 7:00am a 3:00pm

Fecha Inicio: 16 de Agosto de 2025

www.politecnicointernacional.edu.co



DESCRIPCIÓN

El presente plan de estudios para el Diplomado en Cervecería Artesanal ha sido diseñado con un enfoque 65% práctico y 35% teórico, asegurando que los estudiantes adquieran tanto los conocimientos técnicos como la experiencia necesaria para desempeñarse en la industria cervecera.

ÁREAS DE DESEMPEÑO

A lo largo de 7 días intensivos, los participantes aprenderán cada etapa del proceso de producción de cerveza, desde la selección de materias primas hasta la fermentación, maduración y embotellado. Además, se complementará la formación con herramientas esenciales como cálculos cerveceros, uso de software en Google Colab y técnicas avanzadas de evaluación sensorial.

Docente

CARLOS SANTIAGO REINA ACOSTA



Técnico profesional en gastronomía con más de 8 años de experiencia.

Actualmente curso Economía con énfasis en Finanzas Privadas en la Universidad Sergio Arboleda de Bogotá.

Me desempeño como jefe de cocina en "Aquí es Donde Santiago" y fundador de Wanderlust Cervecería Artesanal, he liderado equipos y garantizado operaciones eficientes. Me apasiona seguir aprendiendo y aportar a proyectos innovadores, adaptándome a nuevas tendencias.

Poseo sólidos conocimientos en administración, emprendimiento, y gestión de proyectos, con



CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1 Introducción a los Fermentados y Materias Primas

1. Historia de la Fermentación Concepto de fermentación y su descubrimiento.
 - a. Importancia de la fermentación en la alimentación y bebidas alcohólicas.
 - b. Ejemplos de fermentados tradicionales: hidromiel, guarapo, chicha y cerveza.
1. Materias Primas en la Cerveza
2. Agua: composición química, pH y minerales esenciales.
 - a. Malta: tipos y su impacto en el color, cuerpo y sabor.
 - b. Lúpulo: propiedades de amargor, aroma y conservación.
 - c. Levadura: tipos principales y su impacto en el perfil de sabor.

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

1

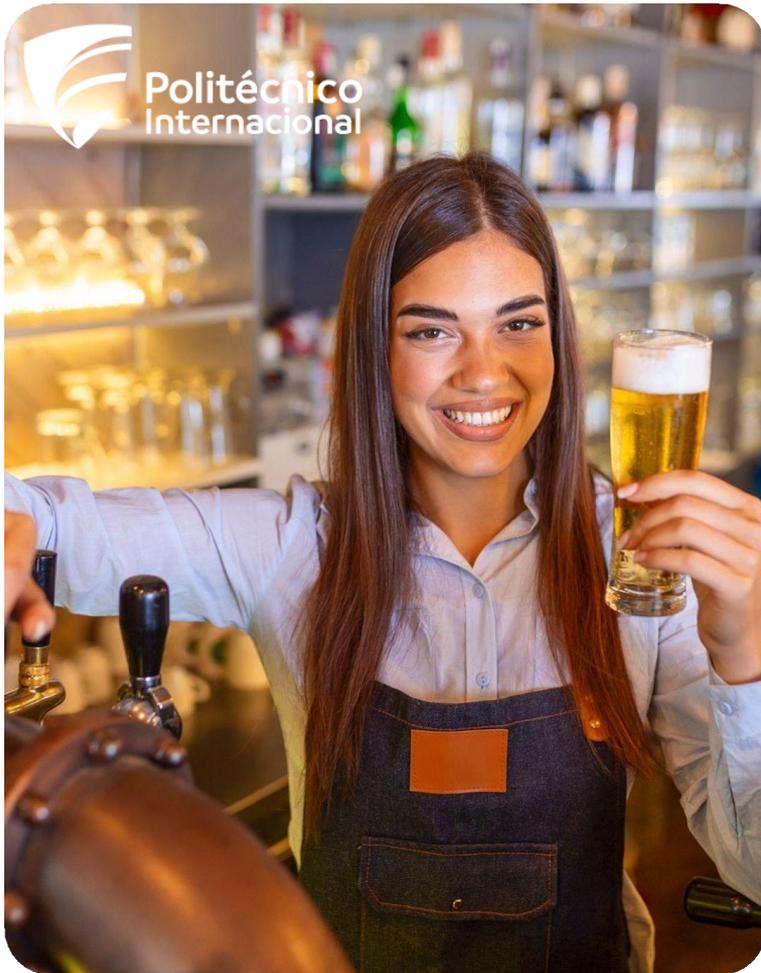
1. Función de Cada Ingrediente en la Cerveza)
 - a. Influencia en el sabor, aroma, color y textura.
 - b. Relación entre las materias primas y los estilos de cerveza.

2

Elaboración de Cerveza - Cocción y Fermentación

1. Selección y molienda de la malta.
2. Proceso de maceración y extracción de azúcares fermentables.
3. Hervor del mosto y adición de lúpulo en tiempos específicos.
4. Enfriamiento del mosto y trasvase al fermentador.
5. Inoculación de la levadura y control de fermentación.





CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

3 Fermentación y Maduración de la Cerveza

1. Explicación del proceso de fermentación: fase lag, fase de crecimiento, fermentación principal y atenuación.
2. Uso de fermentadores y control de temperatura.
3. Importancia del burbujeo en el airlock y cómo interpretarlo.
4. Medición de densidad inicial y seguimiento de la fermentación con un densímetro.
5. Concepto de atenuación y cálculo del porcentaje de fermentación completado.
6. Identificación de off-flavors y defectos en la fermentación.
7. Explicación sobre la maduración en frío (cold crash) y su impacto en la claridad de la cerveza.
8. la cerveza.

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

4 Carbonatación y Envasado de la Cerveza

1. Explicación de la carbonatación natural vs. carbonatación forzada.
2. Cálculo de la cantidad de azúcar para la re fermentación en botella.
3. Preparación de la cerveza para el envasado (trasvase y eliminación de sedimentos).
4. Envasado en botellas y sellado con chapas.
5. Almacenamiento adecuado para la carbonatación.

5 Matemáticas Cerveceras y Cálculo del IBU

1. Explicación de los cálculos cerveceros esenciales:
2. Densidad Original (OG) y Densidad Final (FG).
3. Cálculo del porcentaje de alcohol (% ABV).
4. Eficiencia del proceso de maceración.
5. Cálculo del IBU (Unidades Internacionales de Amargor).
6. Resolución de ejercicios prácticos de cada cálculo.
7. Introducción a herramientas y software de formulación de recetas.
8. Colocación de la cerveza en frío para la maduración.





CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

6 Cálculos Cerveceros en Google Colab, Cata Comparativa y Embotellado de Hidromiel

1. Cálculos Cerveceros en Google Colab Uso de hojas de cálculo en Google Colab para cálculos cerveceros.
2. Cálculo del IBU (International Bitterness Units).
3. Estimación de alcohol por volumen (ABV) con base en densidad inicial y final.
4. Eficiencia de maceración y rendimiento de ingredientes.
5. Cata Comparativa entre Cervezas Artesanales e Industriales (Características sensoriales de una cerveza artesanal vs. una industrial.
6. Evaluación de aroma, sabor, cuerpo y espuma.
7. Identificación de defectos en la cerveza y sus causas.
8. Embotellado de la Hidromiel Procedimiento para embotellar correctamente.
9. Técnicas de sanitización de botellas y corchos/tapas.
10. Posibles mejoras y ajustes para futuras producciones.

CONTENIDOS DEL DIPLOMADO

7 Visita a Planta Cervecera y Cata de Productos (Tres Cordilleras)

1. Visita guiada a la planta cervecera artesanal Conocimiento de los equipos de producción en diferentes escalas.
2. Explicación de los procesos industriales y diferencias con la elaboración casera.
3. Manejo de control de calidad en una cervecería profesional.
4. Cata de cerveza y evaluación sensorial
5. Degustación de la cerveza y la hidro miel producidas por los estudiantes.
6. Comparación con cervezas comerciales y otras artesanales.
7. Identificación de aromas, sabores y defectos comunes en la cerveza.
8. Retroalimentación por parte del anfitrión de la planta cervecera.



VALOR AGREGADO

Este diplomado no solo busca capacitar a los estudiantes en la producción de cerveza artesanal, sino también proporcionarles las herramientas necesarias para que puedan trabajar en la industria cervecera o incluso crear su propia cervecería. El curso finaliza con una visita a una planta cervecera en Bogotá, donde los estudiantes podrán conocer procesos de producción y comparar sus aprendizajes con la practica profesional.

FORMAS DE PAGO



CONTADO



**TARJETA
DÉBITO**



**TARJETA
CRÉDITO**



**FINANCIACIÓN
CON
ENTIDADES
BANCARIAS**



CESANTÍAS

¡Gracias por su atención!

¿Alguna inquietud?
Contactenos

312 3239104 - 3005414742

www.politecnicointernacional.edu.co



Politécnico
Internacional