

CERVEZA
ARTESANAL

TRIBAL

Craft beer

CURSO INTERMEDIO

— www.cervezatribal.cl —

OBJETIVOS DEL CURSO

En este curso comienza la especialización y mejoramiento de tu producto profundizando en las áreas de conocimiento a través de clases teóricas y prácticas en las cuales desarrollarás habilidades y competencias necesarias para el éxito de tu microcervecería.

Este curso intermedio va dirigido a todas aquellas personas que quieran dedicarse a la producción profesional de cerveza artesanal y que ya se encuentren elaborando cervezas de forma casera. Consta de 64 horas académicas, clases presenciales y online en las que nos basaremos en la teoría profundizando en cada uno de los temas relacionados directamente con el producto final.

El enfoque de este curso se encuentra en formar personas capaces de lograr un producto de alta calidad fortaleciendo su proyecto y la vez fomentando la cultura cervecera en Chile obteniendo una base sólida y complementaria para aprender de forma seria y profesional el universo de las cervezas.



DURACIÓN

TRIBAL
Craft beer

- **Metodología:** Mixta
- **Duración:** 64 horas pedagógicas.
- **Horario:** 19:30 – 22:00 hrs.
- **Días:** Martes y jueves (online); sábados (presencial)
- **Lugar:** Cervecería Tribal, Melipilla (Transporte incluido).
- **Coffee break:** Incluido.



MAPA CURRICULAR INTERMEDIO



HISTORIA DE LA CERVEZA

Módulo: Historia

Profesor: Christoph Flaskamp

- **ORIGEN DE LA CERVEZA**
- **CERVEZA EN LA ANTIGÜEDAD**
- **HISTORIA DEL LÚPULO**
- **LEY DE LA PUREZA ALEMANA**
- **LA CERVEZA EN EUROPA**
- **LA CERVEZA EN E.E.U.U**
- **LA CERVEZA EN CHILE**

ALES Y LAGERS

Módulo: Historia

Profesor: Cristian Jaramillo

- **ANTECEDENTES HISTÓRICOS**
- **REVOLUCIÓN INDUSTRIAL**
- **LA CERVEZA EN BÉLGICA**
- **CERVEZA ABADÍA VS TRAPISTA**
- **NORTE AMÉRICA**
- **¿CUANDO UNA CERVEZA ES ARTESANAL?**
- **INFLUENCIA ALEMANA**
- **RENACIMIENTO**
- **PRIMERA LAGER COMERCIAL**
- **LAGERS EN LA HISTORIA**
- **ORÍGENES DE LA LEVADURA LAGER**
- **ESTILOS LAGER HISTÓRICOS**
- **HITOS TECNOLÓGICOS**

PROCESO DE ELABORACIÓN

Módulo: Procesos

Profesor: Ricardo Solís

- **ORIGEN DE LA CERVEZA**
- **CERVEZA EN LA ANTIGÜEDAD**
- **HISTORIA DEL LÚPULO**
- **LEY DE LA PUREZA ALEMANA**
- **LA CERVEZA EN EUROPA**
- **LA CERVEZA EN E.E.U.U**
- **LA CERVEZA EN CHILE**

TRATAMIENTO DE AGUA

Módulo: Procesos

Profesor: Diego Abuauad

- **CICLO DEL AGUA**
- **QUÍMICA DEL AGUA**
- **PH**
- **ALCALINIDAD**
- **IONES Y CATIONES**
- **SISTEMAS DE TRATAMIENTO**
- **APORTE DE LOS IONES DEL AGUA A LA CERVEZA**
- **AJUSTE DEL AGUA**

LEVADURAS E INTRODUCCIÓN A LA FERMENTACIÓN

Módulo: Procesos

Profesor: *Por confirmar*

- **OBJETIVOS DE LA FERMENTACIÓN**
- **CICLO DE KREBS**
- **TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LAS LEVADURAS (ALE, LAGER, SALVAJES)**
- **TRANSFORMACIÓN DE AZUCARES EN CO₂ Y ALCOHOL**
- **ATENUACIÓN**
- **ÉSTERES Y FENOLES**
- **COMO OBTENER UNA BUENA FERMENTACIÓN**
- **FASES DE LA FERMENTACIÓN**
- **OFF-FLAVOURS ASOCIADOS**
- **INOCULACIÓN**

LÚPULOS

Módulo: Procesos

Profesor: Sebastián Saavedra

- **HISTORIA DEL USO DE LÚPULOS EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA**
- **¿QUÉ SON LOS LÚPULOS?**
- **PRODUCCIÓN DE LÚPULO**
- **TIPOS DE LÚPULOS PARA ELABORAR CERVEZA**
- **ALFA-ÁCIDOS, ACEITES ESENCIALES, GRUIT, IBUS, GLÁNDULAS DE LUPULINA, ISOMERIZACIÓN**
- **VARIETADES DE LÚPULO SEGÚN ORIGEN**
- **VARIETADES DE LÚPULO SEGÚN SU APLICACIÓN**
- **TÉCNICAS BÁSICAS DE LUPULADO**

MALTAS Y MOLIENDA

Módulo: Procesos

Profesor: Diego Abuauad

- **CEBADA**
- **¿QUÉ ES LA MALTA?**
- **EL PROCESO DE MALTEADO**
- **TIPOS DE MALTA**
- **¿QUÉ GRANOS SE MALTEAN?**
- **OTROS GRANOS**
- **MALTAS BASE**
- **MALTAS ESPECIALES**
- **LAS VENTAJAS DE CADA GRANO: ARROZ, TRIGO, CEBADA, CENTENO Y AVENA**

QUÍMICA DE LA CERVEZA

Módulo: Procesos

Profesor: Kenneth Puche

- **CARBOHIDRATOS**
- **PROTEÍNAS**
- **LÍPIDOS**
- **AZÚCARES Y ALMIDONES**
- **COMPUESTOS DE SABOR Y AROMA**
- **REACCIÓN DE MAILLARD**
- **ALFA-ÁCIDOS E ISOMERIZACIÓN**
- **ETANOL, ALCOHOLES SUPERIORES, ÉSTERES Y FENOLES**

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

Módulo: Equipos

Profesor: Ricardo Solís

- **MANTENCIÓN DE EQUIPOS Y LIMPIEZA.**
- **CERVEZA DESDE LA NORMATIVA.**
- **NORMATIVA.**
- **INOCUIDAD ALIMENTARIA.**
- **SUCIEDAD.**
- **DETERGENTES ALCALINOS.**
- **DETERGENTES ÁCIDOS.**
- **SANITIZANTES.**
- **COAYUDANTES Y ADITIVOS.**
- **PROCESO CONTAMINANTE DE LA CERVEZA.**
- **DISEÑO DE PROGRAMA DE LIMPIEZA**

TÉCNICAS DE ENVASADO I

Módulo: Equipos

Profesor: Verónica Carrasco

- **PRIMING**
- **FILTRADO**
- **CARBONATACIÓN FORZADA**
- **EMBARRILADO**

BREWHOUSE Y EQUIPAMIENTO

Módulo: Equipos

Profesor: Sebastián Saavedra

- BREWHOUSE DEFINICIÓN
- DIAGRAMA GENERAL
- SALA DE MOLIENDA
- SALA TRATAMIENTO DE AGUA
- MACERADOR
- FILTRO LAUTER
- BLOQUE DE COCCIÓN
- SALA DE FERMENTACIÓN
- SALA DE MADURACIÓN
- SALA EMBOTELLADO / EMBARRILADO
- BODEGA / ZONA FRÍA
- OTROS (ZONA CARGA, MATERIAS PRIMAS, DESECHOS, LABORATORIO)

SISTEMAS DE TIRAJE Y BARRILES

Módulo: Equipos

Profesor: Ben Wood

- ANATOMÍA DE UN BARRIL ESTÁNDAR
- SISTEMAS TEMPORALES, DE TIRAJE CORTO Y TIRAJE LARGO.
- COMPONENTES DE PRESIÓN EN UN SISTEMA DE TIRO
- FUNCIÓN DE LOS COMPONENTES
- BALANCE EN LA PRESIÓN DEL SISTEMA
- ¿CÓMO EQUILIBRAR TEMPERATURA Y PRESIÓN EN UN SISTEMA DE TIRO?
- FUNCIONAMIENTO ESTÁNDAR DEL SISTEMA DE TIRO
- PROBLEMAS MÁS COMUNES Y SOLUCIONES
- CAMBIO DE LÍNEAS
- LIMPIEZA DE LÍNEAS
- CUIDADOS Y RECOMENDACIONES

LEGISLACIÓN CERVECERA

Módulo: Comercio
Profesor: Verónica Carrasco

- **DEFINICIÓN DE CERVEZA ANTE LA LEY**
- **REQUISITOS FRENTE AL SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO**
- **REQUISITOS FRENTE AL SEREMI**
- **REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS**
- **LEY 18.455 SOBRE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALCOHOLES ETÍLICOS**

MARKETING CERVECERO

Módulo: Comercio
Profesor: Ben Wood

- **ESTRATEGIAS DE POSICIONAMIENTO**
- **MARKETING PARA CERVEZAS ARTESANALES**
- **BRANDING**
- **MERCADO OBJETIVO Y HÁBITOS DE CONSUMO**
- **ANÁLISIS DE LA DEMANDA**
- **COMPETIDORES**

Módulo: Comercio

Profesor: Daniel Retamal

- **CREACIÓN DE CONTENIDO PARA INSTAGRAM Y FACEBOOK**
- **GENERACIÓN DE ENGAGEMENT**
- **ESTUDIO DEL “CÍRCULO DE ORO”**
- **STORYTELLING**
- **ARQUETIPOS**
- **MARKETING DE CONTENIDOS**
- **FUNNEL DE VENTAS**

CRISTALERÍA E INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL

Módulo: Servicio

Profesor: Kenneth Puche

- **¿POR QUÉ SERVIR LA CERVEZA?**
- **CRISTALERÍA CERVECERA**
- **LOS SENTIDOS EN LA CERVEZA**
- **GUSTO Y SABORES**
- **OLFACCIÓN Y AROMAS**
- **UMBRALES DE PERCEPCIÓN Y RECONOCIMIENTO**
- **SENSACIÓN EN BOCA**
- **PERCEPCIÓN VISUAL**
- **¿CÓMO CATAR UNA CERVEZA?**

ESCUELA ALEMANA

Módulo: Comercio

Profesor: Christoph Flaskamp

- **HISTORIA**
- **GEOGRAFÍA**
- **POLÍTICAS, LEYES Y REGULACIONES**
- **PRINCIPALES INGREDIENTES**
- **ESTILOS MÁS IMPORTANTES**
- **HECHOS IMPORTANTES**

ESCUELA BELGA

Módulo: Servicio

Profesor: Felipe Pizarro

- **HISTORIA**
- **GEOGRAFÍA**
- **POLÍTICAS, LEYES Y REGULACIONES**
- **PRINCIPALES INGREDIENTES**
- **ESTILOS MÁS IMPORTANTES**
- **HECHOS IMPORTANTES**

ESCUELA INGLESA

Módulo: Comercio

Profesor: Christoph Flaskamp

- **HISTORIA**
- **GEOGRAFÍA**
- **POLÍTICAS, LEYES Y REGULACIONES**
- **PRINCIPALES INGREDIENTES**
- **ESTILOS MÁS IMPORTANTES**
- **HECHOS IMPORTANTES**

ESCUELA AMERICANA

Módulo: Servicio

Profesor: Felipe Pizarro

- **HISTORIA**
- **GEOGRAFÍA**
- **POLÍTICAS, LEYES Y REGULACIONES**
- **PRINCIPALES INGREDIENTES**
- **ESTILOS MÁS IMPORTANTES**
- **HECHOS IMPORTANTES**

OFF-FLAVOURS I

Módulo: Comercio

Profesor: Ricardo Solís

- **¿QUÉ ES UN OFF-FLAVOUR?**
- **DIACETILO**
- **DMS**
- **ACETALDEHÍDO**
- **AZORRILLAMIENTO / GOLPE DE LUZ**
- **OXIDACIÓN**
- **INFECCIÓN**

CERVEZA
ARTESANAL

TRIBAL

Craft beer

NUESTROS PROFESORES

— www.cervezatribal.cl —

Historia de la Cerveza Escuela Alemana Escuela Inglesa



CHRISTOPH FLASKAMP

CERVECERO Y PIONERO DE LA CERVEZA ARTESANAL EN CHILE

FUNDADOR DE CERVEZA TUBINGER

JUEZ BJCP CERTIFIED

PROFESOR DE HISTORIA, ESTILOS Y MERCADO DE LA CERVEZA EN EL DIPLOMADO DE MICROCERVECERÍA DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO.

FUNDADOR Y ORGANIZADOR DE “VIAJES CERVECEROS POR EL MUNDO”

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA ASOCIACIÓN CERVECERA INDEPENDIENTE DE CHILE (ACI CHILE)

AUTOR DEL LIBRO, CERVEZA: CULTURA Y PLACER MILENARIO

**Escuela Belga
Escuela Americana**

**PROFESIONAL CON 30 AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL RUBRO
GASTRONÓMICO Y 18 EN CERVEZAS**

ADMINISTRADOR HOTELERO

COCINERO

SOCIO FUNDADOR WWW.SOMMELIERDECHILE.CL

JUEZ CERTIFIED BJCP

DOEMENS BEERS SOMMELIER

CERTIFIED CICERONE

ACTUALMENTE EMBAJADOR Y CAPACITADOS BARES KROSS

ASESOR EXTERNO LAGERHAUS



FELIPE PIZARRO

Proceso de Elaboración Limpieza y Sanitización Off-Flavours I

**INGENIERO DE ALIMENTOS DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE VALPARAÍSO**

MAESTRO CERVECERO DE LA UNIVERSITY OF SUNDERLAND

LEARNING PARTNER DEL IBD PARA IBEROAMERICA

**EX-DIRECTOR ACADÉMICO DE GRUPO CERVEZAS DE
AMÉRICA CONSULTOR EN BREW DESIGN**

**DOCENTE EN EL “DIPLOMADO EN MICROCERVECERÍA” EN LA
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALPARAÍSO”**



RICARDO SOLÍS

Lúpulos Brewhouse y Equipamiento

INGENIERO AGRÓNOMO DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE CON MENCIÓN EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

A NIVEL CERVECERO SE HA ESPECIALIZADO CON CURSOS EN SIEBEL INSTITUTE OF TECHNOLOGY Y VLB BERLIN.

TRABAJÓ EN BODEGAS DE VINOS POR 2 AÑOS Y LUEGO COMO HEAD BREWER EN CERVECERIA SZOT DURANTE 8 AÑOS.

SE HA DESEMPEÑADO COMO DOCENTE EN DIVERSOS CURSOS, DIPLOMADOS Y CONGRESOS CERVECEROS. TANTO A NIVEL CASERO COMO PROFESIONAL. HOY DEDICADO A SU PROYECTO DE CERVECERÍA GITANA LLAMADA EL FAKIN PROJECT.



SEBASTIÁN SAAVEDRA



DIEGO ABUAQUAD

Tratamiento del Agua Maltas y Molienda

**FUNDADOR Y MAESTRO CERVECERO DE BARUT CERVECERÍA
(2018-2021)**

**PROFESOR CURSO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA DE LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA, PUC.**

**PROFESOR DE TALLERES DE ELABORACIÓN DE CERVEZA CON
CERVECERÍA BARUT**

9 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DOCENCIA

MAESTRO CERVECERO DE CERVEZA TRIBAL



KENNETH PUCHE

Química de la Cerveza Introducción al Análisis Sensorial y Cristalería

QUÍMICO, UNIVERSIDAD SIMÓN BOLIVAR DE VENEZUELA

BEER SOMMELIER DEL INSTITUTO CERVEZAS DE AMÉRICA

**PROFESOR DEL CURSO BÁSICO DE ELABORACIÓN DE
CERVEZA DE BEER SCHOOL CHILE**

**CREADOR DEL BLOG DE CULTURA CERVECERA
“BARBAMALTEADA”**

**COORDINADOR ACADÉMICO CURSOS INTERMEDIOS Y
AVANZADOS DE BEER SCHOOL CHILE**

8 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DOCENCIA

Técnicas de Envasado I Legislación Cervecera



**INGENIERA EN ALIMENTOS,
UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DE CIENCIAS Y
TECNOLOGÍA**

**POST-TÍTULO EN EDUCACIÓN SUPERIOR, EN UNIVERSIDAD
CENTRAL**

FUNDADORA Y CERVECERA DE “CERVEZAS VERICCIO”

10 AÑOS DE EXPERIENCIA COMO HOMEBREWER

**AUDITORA INTERNA ISO 19011 – 2002 CERTIFICADA POR
LSQA**

**DOCENTE DE “CALIDAD ALIMENTARIA” Y “PROCESOS
AGROINDUSTRIALES”**

ASESORÍAS E IMPLEMENTACIÓN DE BPM Y HACCP

VERÓNICA CARRASCO

Sistema de Tiraje y Barriles Marketing Cervecerero



BENJAMIN WOOD

CERTIFIED CICERONE

SOCIO FUNDADOR DE LA TIENDA Y DISTRIBUIDORA BEERVANA, LA CERVECERÍA ALAMEDA BEER COMPANY Y LOS BARES EL HONESTO MIKE Y EL PULENTO JOE.

GERENTE DE MARCAS PARA BALLAST POINT BREWING DE SAN DIEGO, TWO BROTHERS BREWING DE CHICAGO, Y SAISON DUPONT, DUBUISSON, Y DE CAM DESDE BELGICA EENE UNION BEER DISTRIBUTORS EN BROOKLYN, NY.

GERENTE DE BARRA PARA TAPROOM 307 EN MANHATTAN, NY.

Ales y Lagers

BEERSOMMELIER EGRESADO DEL INSTITUTO CERVEZAS DE AMERICA

SOCIO DE CHELA IMPORTS

CAPACITADOR DE BARES Y TIENDAS

APASIONADO POR LA HISTORIA CERVECERA

CREADOR DEL BLOG CERVECERO “COMPARITO CERVECERO”



CRISTIAN JARAMILLO



LUIS BURIELL

Levaduras e introducción a la fermentación

MÁS DE 20 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA INDUSTRIA DE CERVEZAS, ALIMENTOS Y BEBIDAS

ASESOR TÉCNICO Y DE INGENIERÍA DE CERVECERÍAS

LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, ESPECIALIZADO EN CALIDAD INDUSTRIAL DE ALIMENTOS CON POSTGRADO EN MARKETING DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

MAESTRO DESTILADOR DE LA ESCUELA DE CERVEJA E MALTE

MÁS DE 5 AÑOS DE EXPERIENCIA CAPACITANDO A PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE CERVEZA

INVESTIGADOR EN EL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA INDUSTRIAL (INTI) DE ARGENTINA, EN EL CAMPO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS. TAMBIÉN SE DESARROLLÓ COMO INVESTIGADOR EN LA COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CIC)

MAPA CURRICULAR AVANZADO

Cervezas especiales	Técnicas avanzadas de lupulado	Cervezas y barricas	Adjuntos en la cerveza	Cervezas de fermentación especial	Elaboración de cervezas fuertes
Procesos	Reutilización de la levadura	Diseño de una receta	Ciencia del macerado	De la cocción al enfriamiento	Ciencia de la fermentación
	Estabilidad de la cerveza	Ciencia del envejecimiento	Softwares de elaboración	Cocción práctica (Competencia)	Cocción independiente (Grupos de 10)
Equipos	Cerveza sustentable	Técnicas de envasado II	Solución de problemas	Control de calidad y defectos	Metrología cervecera
Comercio	Mercado de la cerveza y tendencias				
Servicio	Armonía Básica	Off – Flavours II	Análisis Sensorial I	Análisis Sensorial II	Anatomía de los estilos