

Curso de **Elaboración casera de cerveza**

Modalidad: Híbrida



Del **02** de agosto al **06** de septiembre de 2025



Horario: Sábado de 8:00 a.m. a 12:00 m.



Inversión: \$929.000 COP



Intensidad horaria: 30 horas

¿A quién va dirigido?

Personas interesadas en conocer los procesos y aprender a elaborar productos caseros de forma práctica y natural.

Sobre el curso

A lo largo de los encuentros, se recorrerá la historia de la cerveza, se identificarán los distintos estilos y se conocerán en profundidad las materias primas y el proceso de elaboración. Además, se abordarán aspectos prácticos como la producción en pequeña escala, el equipamiento necesario y la normativa vigente.

Objetivos

Buscamos despertar el interés por la cultura cervecera y ofrecer herramientas tanto teóricas como prácticas para que los participantes puedan iniciarse en la elaboración casera de cerveza. Se apunta a desarrollar una mirada crítica y creativa sobre los estilos.

Contenidos

- La historia de la cerveza. Conocimiento de estilos.
- Materia prima y proceso de elaboración.
- Elaboración de la cerveza (práctica).
- El negocio de elaboración de cerveza. Equipos en la producción de cerveza.
- Normatividad de la cerveza.
- Evaluación sensorial cerveza elaborada.

Cronograma de sesiones

Sesión 1. Sábado, agosto 2	4 horas
Sesión 2. Sábado, agosto 9	4 horas
Sesión 3. Sábado, agosto 16	8 horas
Sesión 4. Sábado, agosto 23	4 horas
Sesión 5. Sábado, agosto 30	4 horas
Sesión 6. Sábado, septiembre 6.....	6 horas



Contáctanos



(+57) 317 4284363



(+57) 316 3630546



ialimentos@lasalle.edu.co



educacioncontinuada@lasalle.edu.co

