



# Seminario compacto: Elaboración de Cerveza

Les daremos una introducción sobre las materias primas y la tecnología de la elaboración y filtración de la cerveza, incluyendo un cocimiento en la práctica.

**Grupo destinatario:** Personal de la industria de bebidas, en su mayoría con estudios en el área comercial, quienes deseen adquirir en un corto plazo conocimientos técnicos y tecnológicos sobre la elaboración de la cerveza.

Empleados de la industria auxiliar para la industria de bebidas que no tengan una formación en cervecería y que deseen adquirir de manera rápida los conocimientos fundamentales y básicos en la elaboración de cerveza.

Personas interesadas y aficionadas que ya se han dedicado a la elaboración de la cerveza de manera artesanal y que deseen profundizar sus conocimientos teóricos y prácticos o vean en la elaboración de la cerveza una actividad interesante y de mucha variedad.

## Contenido del seminario:

Historia de la elaboración de cerveza

Materia prima: agua / Materia prima: lúpulo /  
Materia prima: cebada / Materia prima: levadura

Preparación de cebada malteada

El proceso en la sala de cocimiento

Introducción en la técnica de salas de cocimientos

Cocimiento práctico en la academia Doemens

Teoría de la preparación del mosto

Degustación de diversos tipos de cerveza

Fermentación y maduración

Filtración, estabilización y preservación de la cerveza

Aseguramiento de calidad sensorial

Tipos y variedades de cervezas

## Información

Doemens Academy GmbH / Stefanusstraße 8 / D - 82166 Gräfelfing

Teléfono: 089 - 8 58 05-0 / Fax: 089 - 8 58 05-26 / Email: [seminar@doemens.org](mailto:seminar@doemens.org) / Web: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)