

# Workshop para elaborar Cerveza Artesanal

EDUCACIÓN CONTINUA

**IBERO**  
TORREÓN



## ¡Crea tu marca de cerveza artesanal!

Es un taller-workshop intensivo dividido en 2 bloques para explicar, elaborar y conocer todo el proceso en la fabricación de la cerveza artesanal a partir de diferentes granos de cereales y lúpulos. No necesitas tener conocimientos previos sobre elaboración de cerveza.

### Objetivo:

- Conocer los principales ingredientes y procesos en la elaboración de la cerveza artesanal.
- Diferenciar el sabor, aroma y componentes de los diferentes tipos de cerveza.
- Elaborar cerveza artesanal a partir de diferentes granos enteros.
- Calcular el grado de alcohol de la cerveza elaborada por una técnica cuantitativa.

### Dirigido a:

A todo aquel que desee inmiscuirse en el mundo de la cerveza o quiera emprender su propio negocio de cerveza artesanal.

**Bloque 1: Duración 14 horas  
(Introducción y elaboración de cerveza)  
Viernes 23 de febrero de 17 a 21 hrs. (4 horas)**

- Introducción
- Historia de la Cerveza
- Tipos de cerveza
- Procesos de fermentación
- Ingredientes Básicos
- Proceso de Elaboración de Cerveza
- Equipo para Elaborar Cerveza
- Cata de 3 diferentes cervezas

**Sábado 24 de febrero de 8 a 18 hrs. (10 horas)**  
• Práctica de elaboración de Cerveza

**Bloque 2: 6 horas, 15 días después de la  
elaboración de la cerveza  
Sábado 10 de marzo de 9 a 15 hrs. (6 horas)**

- Práctica de embotellado
- Práctica de laboratorio para calcular porcentaje de alcohol

### Expositor: Ing. José Martínez Villalba

Químico Farmacéutico Biólogo en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Juárez del Estado de Dgo. Maestría en Ingeniería Bioquímica con especialidad en Bioproses Ambientales de la Facultad de Ciencias Biológicas de la UAdeC. Actualmente realiza un Doctorado en la Universidad Autónoma de la Laguna. Es profesor de tiempo del Departamento de Ingenierías de la IBERO Torreón y responsable del laboratorio de ambiental y metalografía desde el 2015. Ha participado en diferentes investigaciones en el área de ambiental y nutrición. Ha ofrecido conferencias, talleres y pláticas sobre problemas ambientales en la región. Además de escribir artículos científicos en revistas indexadas, así como participante en capítulos de libros. Desde el 2006 elabora cerveza artesanal como parte de proyectos personales y académicos.

**Fecha.** 23, 24 de febrero y 10 de marzo

**Duración:** 20 horas.

**Inversión total:** \$4,200 más IVA  
(incluye material de trabajo)

**CUPO LIMITADO A 9 PERSONAS**

Informes sobre inscripciones al:  
(871) 705 1055 y 66. ☎ (871) 479 2075  
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

La Universidad se reserva el derecho de cancelar o posponer los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.

[www.iberotorreon.edu.mx](http://www.iberotorreon.edu.mx)  
F/ Diplomados y Cursos Ibero Torreón

Cotización in company. Solicite nuestro programa de manera exclusiva para sus colaboradores.  
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

## Formas de pago

Formación Universitaria y Humanista de la Laguna A.C.  
FUH820515994

1

Efectivo o cheque directamente  
en Centro Kino Ibero Torreón

2

Tarjeta de crédito/débito en  
Centro Kino Ibero Torreón



3

Depósito o transferencia (BANAMEX)  
suc.083 #cuenta: 2080365  
Cuenta clabe: 002060008320803655

**IMPORTANTE:** Le recordamos que su pago no es reembolsable en caso de cancelar su participación al evento. De igual manera no es posible modificar la fecha de asistencia o transferir su participación a otro participante.

## Pasos para inscripción

1

Descargar la solicitud de inscripción  
(de nuestra página o vía correo  
electrónico)

2

Completarla y enviarla a:  
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

3

Realizar el pago correspondiente y  
notificarlo al mismo correo o medio de  
contacto a fin de acreditarlo.

4

Recibirá la confirmación de su inscripción  
con todos los datos del programa