Curso 100% PRESENCIAL

Introducción a la Elaboración de Cerveza Artesanal (abierto para todo público)

2 domingos los días 29 de noviembre y 13 de diciembre de 2026 en un horario de 10 a 16 horas | 12 horas presenciales totales

Clase 1

Módulo 1: Fundamentos e Ingredientes

Objetivo General: Desarrollar en el alumno la capacidad de seleccionar y dosificar las materias primas en función del perfil sensorial y el estilo de cerveza que se desea diseñar.

- **1.1 Historia breve y panorama actual:** De la cerveza ancestral a la revolución artesanal.
- **1.2 El Agua:** Composición química, pH y la importancia de los perfiles minerales según el estilo.
- **1.3 La Malta y Cereales:** Tipos de malta (base y especialidades), el proceso de malteado y el aporte de azúcares, color y cuerpo.
- **1.4 El Lúpulo:** Anatomía, variedades (amargor, sabor y aroma) y los alfa-ácidos.
- **1.5 La Levadura:** Tipos principales (*Ale* vs. *Lager*), metabolismo celular y la importancia de la salud de la levadura.

Módulo 2: Equipamiento y Sanitización

Objetivo General: Capacitar al alumno en la gestión del entorno de trabajo, garantizando que el diseño del equipo y los protocolos de asepsia prevengan cualquier tipo de contaminación microbiana.

- **2.1 Kit básico de Homebrewing:** Ollas, fermentadores, densímetros, termómetros y airlocks.
- **2.2 Limpieza vs. Sanitización:** Diferencia entre retirar suciedad física y eliminar microorganismos. Uso correcto de agentes como el PBW y Star San.



Módulo 3: El Proceso de Elaboración ("Brew Day")

Objetivo General: Ejecutar de manera secuencial y técnica las fases calientes de la producción de cerveza, controlando variables físicas para optimizar la extracción de azúcares y compuestos del lúpulo.

- **3.1 Maceración (Mashing):** Activación de enzimas (alpha-amilasa y beta-amilasa) para la conversión de almidones en azúcares fermentables.
- **3.2 Filtrado y Lavado (Lautering & Sparging):** Separación del mosto líquido de la cama de grano (*bagazo*).
- **3.3 Hervido (Boiling):** Esterilización del mosto, coagulación de proteínas e isomerización de los alfa-ácidos del lúpulo para aportar amargor.
- **3.4 Enfriamiento Rápido:** Importancia de bajar la temperatura rápidamente para evitar contaminación y asegurar la claridad de la cerveza.

Clase 2

Módulo 4: Fermentación y Maduración

Objetivo General: Gestionar las fases cinéticas de la fermentación y las condiciones de almacenamiento en frío para asegurar la correcta atenuación del mosto y la maduración del perfil de sabor.

- **4.1 Inoculación de la levadura:** Técnicas de rehidratación y control de temperatura inicial.
- **4.2 Fases de la fermentación:** Lag, crecimiento exponencial y acondicionamiento.
- **4.3 Medición de la Gravedad:** Uso del densímetro para calcular el porcentaje de alcohol por volumen (ABV).
- **4.4 Maduración en frío (Lagering/Cold Crash):** Clarificación y asentamiento de sabores.

Módulo 5: Envasado y Análisis Organoléptico

Objetivo General: Dominar las técnicas de acondicionamiento final en envase cerrado evitando la degradación por oxígeno, y desarrollar habilidades sensoriales básicas para evaluar la calidad del producto terminado.

- **5.1 Carbonatación Natural:** Cálculo y adición de azúcar de primado (*priming*) para la referencia en botella.
- **5.2 Técnicas de embotellado y tapado:** Evitar la oxidación en el último paso.
- **5.3 Introducción a la Cata:** Identificación de descriptores básicos (malta, lúpulo, ésteres) y detección de los defectos más comunes (*off-flavors* como diacetilo o DMS).



INSCRIPCIÓN

El costo del curso es de $1,800 (mil ochoscientos pesos mexicanos). Aceptamos tarjetas de crédito, débito, efectivo y depósito. Al finalizar el curso se te otorgará una constancia por 12 horas emitida por Openlab®

1. El primer paso para la inscripción es realizar el pago de **$1,800 MXN** a la siguiente cuenta:

Cuenta Banco Inbursa: 50060855829
CLABE: 036180500608558296
A nombre de Jorge Ángel Marcos Viquez

2. Envía tu comprobante de pago a nuestro WhatsApp o vía correo electrónico con: Nombre del curso, un teléfono celular para incluirte en el grupo de WhatsApp y tu nombre completo.

55 6500 2699
informacion@open-lab.com.mx
openlaboratorio@gmail.com

3. Te enviaremos un correo electrónico de bienvenida y te incluiremos al grupo de WhatsApp del curso un día antes del comienzo.

4. Si requieres **factura** por favor notifícalo al momento de enviar tu pago.

¡TE ESPERAMOS EN NUESTRAS INSTALACIONES EL PRÓXIMO DOMINGO 29 DE NOVIEMBRE DE 2026!

Atentamente los organizadores de Open Lab®
Oficinas OpenLab® (55) 96271874 Whatsapp: 55 6500 2699

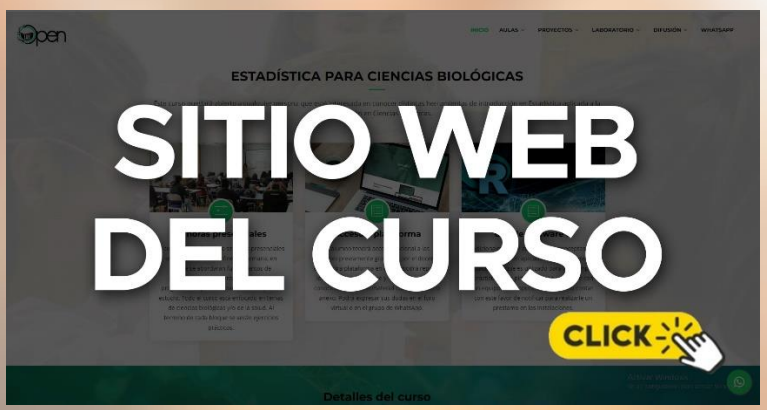
Open Lab dispone de un plazo para devoluciones de 5 días hábiles a partir de la fecha en que tu transacción fue hecha. La devolución se puede hacer solamente en el caso en el que no se haya accedido al contenido de la plataforma. Debes notificar acerca de la devolución antes de que se cumpla la fecha indicada a través de alguno de nuestros canales de atención. Si deseas realizar la devolución de tu dinero, debes hacerlo de las siguientes maneras: La línea de Servicio al cliente de Open Lab al 9627-1874 en horario de lunes a viernes de 9:00 am a 5:00 pm A través de nuestro correo openlaboratorio@gmail.com Condiciones de devolución. 1. Cambio de modalidad. No se podrá realizar el cambio de modalidad una semana antes de la fecha de inicio o una vez iniciado el curso. 2. Cambio de curso (Sujeto a disponibilidad en el momento del cambio). Sólo se podrán realizar cambios por cursos con valor igual o inferior al original y la diferencia se reembolsará en caso de aplicar. En caso de no contar con disponibilidad para el cambio, se entregará el valor del producto mediante la devolución del dinero. 3. Transferencia interbancaria. Se realizará aproximadamente dentro de 10 días hábiles siguientes de recibir la notificación.



TALLER PRESENCIAL EDICIÓN NOVIEMBRE 2026 - 11 AÑOS DE EXPERIENCIA









Open CURSOS CDMX CUDAD DE MÉXICO COFEPRIS