



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# Curso en Homebrewing: Elabora y Cata Cerveza Artesanal



**PRESENCIAL**



**Universidad Anáhuac Mayab**



## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

# Aprende a crear cerveza artesanal desde cero

Este curso combina fundamentos de elaboración, práctica guiada y experimentación para que puedas conocer cada etapa del proceso cervecero. Aprenderás de la mano de expertos biotecnólogos y emprendedores del sector, a seleccionar ingredientes, utilizar equipos, controlar la fermentación y desarrollar recetas propias con mayor seguridad y la posibilidad de desarrollar tu propio estilo gracias al **kit que recibirás para elaborar tu propia cerveza artesanal**.



## OBJETIVO DEL PROGRAMA

Aprenderás a elaborar cerveza artesanal de calidad, desde la selección de ingredientes y equipos hasta las técnicas de **fermentación, embotellado y los fundamentos de la cata para evaluar la calidad sensorial**, integrando creatividad e innovación en el desarrollo de recetas propias.

¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

## ¿Te identificas con este *perfil*?

- Dirigido a público en general interesado en aprender el proceso de elaboración de cerveza artesanal, ya sea por afición, interés gastronómico, emprendimiento o desarrollo de habilidades prácticas en producción cervecera.

## ¿Qué aprenderás?

- Identificar los ingredientes esenciales para elaborar cerveza artesanal y comprender su función en el proceso.
- Utilizar equipos básicos de producción cervecera de manera segura y adecuada.
- Aplicar técnicas de molienda, maceración, lavado, hervido y enfriamiento del mosto.
- Controlar la fermentación y el embotellado para favorecer la calidad del producto final.
- Evaluar parámetros de calidad, higiene y estabilidad en la elaboración de cerveza.
- Desarrollar recetas personalizadas con ingredientes y técnicas de experimentación.
- Aprenderás las bases metodológicas de la cata, desde fisiología básica hasta evaluación del producto terminado.



## Competencias a desarrollar



Capacidad para elaborar cerveza artesanal siguiendo procesos básicos de producción



Criterio para seleccionar ingredientes, equipos y técnicas según el estilo de cerveza



Habilidad para controlar variables clave durante la fermentación y el embotellado



Capacidad para aplicar buenas prácticas de higiene, seguridad y calidad



Criterio creativo para diseñar recetas propias y experimentar con nuevos perfiles de sabor



Criterio creativo para diseñar recetas propias y experimentar con nuevos perfiles de sabor

## En alianza con:



DATOS CLAVE

PRESENTACIÓN

DATOS CLAVE

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN →

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

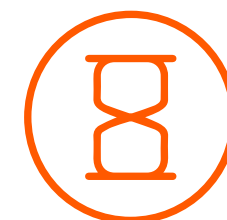
# Todo lo que necesitas saber antes de inscribirte.



MODALIDAD

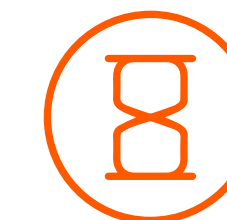
**Presencial**

Universidad Anáhuac Mayab



NIVEL

**Introdutorio**



DURACIÓN

**24 horas**

6 fines de semana | 6 módulos

DÍAS

Sábados

HORARIO

De 9:00 a 13:00 hrs

**SOLICITAR INFORMACIÓN** →

INVERSIÓN

**Inscripción: \$4,300 MXN**

**Colegiaturas: 3 colegiaturas de \$4,300 MXN**



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

# Plan de estudios

## MÓDULO 1

### Ingredientes y equipo

- 1.1. Introducción
- 1.2. Maltas: tipos y sus características
- 1.3. Lúpulos: variedades y usos
- 1.4. Levaduras y su papel en la fermentación
- 1.5. Agua: importancia y calidad
- 1.6. Equipos para la elaboración de cerveza

## MÓDULO 2

### Proceso de elaboración de cerveza

- 2.1. Calidad, inocuidad y buenas prácticas de manufactura
- 2.2. Molienda del grano
- 2.3. Maceración: técnicas y control de temperatura
- 2.4. Lavado del grano y extracción de azúcares
- 2.5. Hervido y adición de lúpulos
- 2.6. Enfriamiento del mosto
- 2.7. Fermentación
- 2.8. Embotellado y almacenamiento

## MÓDULO 3

### Innovación y Experimentación

- 3.1. Recetas personalizadas
- 3.2. Diseño de experimentos prácticos
- 3.3. Análisis sensorial para la mejora continua
- 3.4. Exploración y análisis de bases de datos cerveceras

## MÓDULO 4

### Introducción al mundo cervecero

- 4.1. Materias primas
- 4.2. Familias cerveceras
- 4.3. Estilos
- 4.4. Escuelas cerveceras

## MÓDULO 5

### Fundamentos de cata

- 5.1. Fisiología del gusto y del olfato
- 5.2. Organolepsia y descriptores
- 5.3. Desviaciones cerveceras
- 5.4. Teoría y técnica de cata

## MÓDULO 6

### Cervecería artesanal

- 6.1. Ecosistema cervecero
- 6.2. Escalamiento de procesos
- 6.3. Estandarización de la producción

# Claustro Académico



**DR.**  
**Álvaro Carlos Rodríguez Sánchez**

Doctor en Biotecnología por la Universidad de Queensland, Australia. Cuenta también con una maestría en Ciencias con especialidad en Biotecnología y una ingeniería en Biotecnología, ambas por el Tecnológico de Monterrey.

Es biotecnólogo, docente universitario con más de 10 años de experiencia y especialista en temas relacionados con fermentaciones. Su trayectoria combina la formación académica con la práctica en procesos de base biotecnológica.

Además de su experiencia en academia, ha fundado diversas empresas de base biotecnológica dentro del sector de alimentos y bebidas en México, fortaleciendo su perfil como emprendedor en este ámbito.



## Cintia Vallejo

*Mrs. Ale*, es una profesional de la cerveza con la misión de enaltecer y compartir la cultura cervecera. Su propósito es crear experiencias únicas donde los sentidos sean protagonistas, guiando a los participantes en un viaje de descubrimiento y aprendizaje continuo sobre este líquido milenario.

Como sommelier de cerveza y beer connoisseur, cuenta con certificaciones internacionales por instituciones como la AMEG en CDMX, la Unionbirrai Beer Tasters en Italia y DOEMENS en Alemania. Su experiencia abarca catas, asesoría en la creación de menús cerveceros y servicio de sommelier para eventos, siempre con un enfoque profesional y de calidad.

Cree firmemente en la colaboración y el crecimiento compartido. A través de su iniciativa, busca conectar con personas apasionadas, ofreciendo su guía y experiencia para celebraciones, capacitaciones o el desarrollo de negocios cerveceros, brindando un acompañamiento cercano y profesional.



**ING.**  
**Felipe Ojeda Cámara**

Ingeniero Químico Industrial egresado de la Universidad Autónoma de Yucatán. Actualmente se desempeña como CEO y head brewer de Cervecería Fervor, empresa fundada en 2021 en Mérida, Yucatán.

Desde el inicio de su trayectoria en la industria cervecera, ha enfocado su trabajo en la creación de cervezas artesanales de alta calidad que combinan conocimiento técnico, creatividad e innovación para ofrecer experiencias de consumo memorables. Su filosofía como cervecero se basa en la selección de insumos de calidad y en la optimización de cada etapa del proceso de elaboración para expresar al máximo las cualidades de los ingredientes.

Bajo su liderazgo, Fervor ha desarrollado más de 30 estilos diferentes, consolidándose como una marca reconocida por su versatilidad, innovación y consistencia. Actualmente, continúa impulsando el crecimiento de la cervecería y fortaleciendo la cultura cervecera artesanal en la región, manteniendo siempre como prioridad la excelencia del producto y la satisfacción de quienes lo disfrutan.

SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

# MÁS DE 40 AÑOS FORMANDO LÍDERES EN EL SURESTE.

**Una institución con vocación de excelencia, acreditaciones internacionales y una comunidad que impulsa el desarrollo profesional y humano de cada alumno.**

En la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecer los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas integran conocimientos técnicos especializados con el desarrollo de habilidades de liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que cada egresado cuente con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán su crecimiento.

• **Universia**  
Miembro

• **edX**  
Plataforma asociada

• **FIMPES**  
Acreditada



## → Comunidad de impacto

Claustro académico con experiencia real en la industria y una red de egresados con presencia nacional e internacional.

## → Formación integral

Programas diseñados para desarrollar profesionales con visión estratégica, valores sólidos y habilidades para transformar su entorno.

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN

01

**Entra a nuestra página**

[merida.anahuac.mx/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



02

**Encuentra el programa de tu preferencia**

Busca este curso y ubica el botón “Aplicar a programa”

03

**Clic al botón «Aplicar a programa»**

El cual te redireccionará a nuestra plataforma de pagos.

04

**Crea tu cuenta**

Con los datos: nombre, correo electrónico y teléfono.

05

**Realiza el pago de tu inscripción**

Al programa educativo y confirma tu lugar.

## CONTACTO

# Continúa tu crecimiento profesional



TU ASESOR

**GENESIS UICAB**

TEL (999) 942 48 00 Ext. 1623

MAIL [genesis.uicab@anahuac.mx](mailto:genesis.uicab@anahuac.mx)

WEB [merida.anahuac.mx/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua