

BS

CRBF

BEER

SCHOOL

*Brieff
y Plan
de Estudio*

CURSO
Cerveceros
19 ENERO 2026



Curso Experto Cervecero

Este curso está destinado para personas con nula o con alguna experiencia, tanto home brewers, aficionados o cerveceros experimentados que deseen reforzar conocimiento.

Las clases están diseñadas para abarcar la mayoría de conceptos y así saber todo lo que se necesita sobre cerveza, desde historia, pasando por producción y llegando a maridaje por lo que cualquier persona o aficionado lo puede llevar.

No importa si es un hobby o profesión, vivimos en países con muy poca educación cervecera así que la experiencia de muchos pueden hacer la diferencia entre una cerveza buena y una mala por lo que hay varias clases que las darán cerveceros reconocidos en el área así como profesionales en el campo a nivel internacional.

Las clases duran aproximadamente 2.5 horas. Más detalles en el plan de estudio.

“Un gran cervecero nunca termina de aprender”





Consistencia del Curso

Desde que se formó el CRBF Beer School fue con la intención de transferir el conocimiento cervecero de grandes maestros a personas que lo quisieran y supieran aprovechar.

Siempre fue nuestro propósito ser diferentes, dar cursos integrales que desarrollaran personas con ganas de aprender, por eso nunca pasó por nuestras cabezas hacer cursos de un día y es así que aún hoy preferimos que las personas lleven los cursos completos de principio a fin, siempre hay algo que aprender y para poder llevar la continuidad requerida es necesario integrarse desde que inicia hasta que concluye.

Estamos en el punto de que nuestra docencia es internacional y contempla personal con basta experiencia tanto en cerveza como en las áreas a enseñar y es ahí que las clases siempre están acompañadas por conpectos propios de la materia y al mismo tiempo van de la mano con su implementación en el área cervecera.





Identidad del Curso

En CRBF Beer School trabajamos para culturizar y elevar el nivel de consistencia, calidad y exactitud de los cervecedores y sus cervezas, actuales o venideras, es nuestra pasión lo que queremos transmitir y contagiar a la mayor cantidad de gente posible para crear una comunidad mundial de cervecedores con conocimiento y capacidades de ejecutar y probar cualquier estilo de cerveza en cualquier momento o lugar.

Comprendemos el problema de la accesibilidad y es por ello que creamos los cursos con el objetivo de ser lo más accesibles posible, lo que nos llevó a plantear un sistema de costos muy bajo que se pudiera trasladar al estudiante y darle un precio realmente atractivo para la calidad de material que se transfiere en cada clase.

Creemos fielmente en la educación y nos encanta enseñar.





Metodología del Curso

El curso Cervecerero es 100% en línea y las clases se transmiten 100% en vivo por medio de la plataforma Zoom, el link se les envía directo a cada persona para que puedan ingresar en la hora acordada.

Cada clase dura 2.5 horas aproximadamente con posibilidad de extensión dependiendo de las preguntas que tengan los estudiantes, dicho esto cabe aclarar que las preguntas se hacen en directo durante la clase para así contestarlas en tiempo real y que el estudiante pueda tener el hilo conductor de la misma sin tener alguna duda y así generar discusión.

Cada presentación se grabará y se guardará en un Dropbox en el cual los estudiantes tendrán acceso por medio de sus correos durante 3 meses, este material es propiedad de CRBF Beer School y de los estudiantes que hayan llevado el curso por lo que se aclara contundentemente que la información es exclusiva de las personas pertenecientes al CRBF Beer School, tanto estudiantes como maestros y staff.

Durante todo el curso se da un acompañamiento integral así como post curso en el cual los estudiantes pueden acercarse a los profesores en cualquier momento (siempre y cuando la persona esté disponible para atender inmediatamente) y hacer sus consultas o comentarios relacionados, ya sea con la clase o con temas regulares a la cervecería que tengan que ver con los de los estudiantes.



Módulo¹

1^{ra} Clase: Jaime Zuluaga, Costa Rica Beer Factory Inc. **Introducción a la cerveza** (19/enero/2026)

Daremos la bienvenida a los estudiantes al mismo tiempo que brindaremos una introducción básica a lo que es la cerveza como un todo, de aquí se desglosan las clases siguientes y su contenido.

2^{da} Clase: Carolina Castro, El Viaje Cervecería, Costa Rica. **Historia** (26/enero/2026)

Se recorrerá desde la primera actividad fermentada hasta la actualidad, pasando por diferentes bebidas y lugares del mundo así como la posición sociopolítica de la cerveza y su influencia en la evolución de la cultura como la conocemos hoy.

3^{ra} Clase: Juan Carlos Torres, Master Beer, Colombia **Agua / Agua Cervecera / Ph** (02/febrero/2026)

Analizaremos los diferentes componentes del agua, lo que ocasionan en nuestra cerveza y como medirlos. Veremos la importancia del PH dentro del proceso de elaboración de cerveza, como subirlo, como bajarlo y lo que esto significa para el producto final así como adiciones de sales y proceso.



4^{ta} Clase: *Andrés De Stefano, Centenario Brewing, Panamá*

Malta y Malteado (09/febro/2026)

Indagaremos en la primera materia prima, en su uso, su compra, sus características y sabremos por qué nos llega lo que nos llega del proveedor para así poder medir y tener un proceso exitoso, saber el proceso de malteado es fundamental para entender nuestros ingredientes.

5^{ta} Clase: *Andrés De Stefano, Centenario Brewing, Panamá*

Proceso de Macerado 1 (16/febrero/2026)

Iniciamos con uno de los procesos más importantes en la producción de cerveza y es aquí donde comenzamos a explicar detalladamente dicha importancia, desde procesos enzimáticos, reacciones y resultados esperados para tener un proceso eficiente según nuestro equipo.

6^{ta} Clase: *Andrés De Stefano, La Murga, Panamá*

Proceso de Macerado 2 (23/febrero/2026)

Continuación de la clase en donde veremos el proceso donde este ingrediente es utilizado para maximizar su rendimiento por medio de reacciones estables y eficientes, se verán los pasos, modificaciones, adiciones, tiempos, etc y como leer una ficha técnica para saber un poco el resultado final.

7^{ma} Clase: *Andrés De Stefano, La Murga, Panamá*

Proceso de Macerado 3 (02/marzo/2026)

Continuaremos revisando no solo la parte de macerado pero también los equipos donde ocurre este proceso y adicional revisaremos los diferentes parámetros de la CoA en donde aprenderemos la consecuencia de cada ítem a revisar para así estar seguros de tener la mejor malta.

8^{va} Clase: *Daniel Giraldez, Craft Brewing Supply, Panamá*

Lúpulo y Componentes (09/marzo/2026)

Veremos los diferentes tipos de lúpulos, su uso, componentes y diferentes elementos dentro de la ficha técnica para aprender a leer y saber su correcta utilización.

9^{na} Clase: *Daniel Giraldez, Craft Brewing Supply, Panamá*

Proceso y Hervor (16/marzo/2026)

Veremos los diferentes tipos de lúpulos, su uso, componentes y diferentes adiciones dentro del proceso de elaboración de cerveza, indagaremos en el proceso de Hervor, lo que ocurre y como hacerlo de forma eficiente según lo deseado por el cervecero y estilo de cerveza.

Módulo³

10^{ma}

Clase: Nelcy Latorre, Goose Island Brewing, USA

Fermentación Básica y Tipos de Fermentación (23/marzo/2026)

Estudiaremos el proceso de Fermentación así como los diferentes tipos de levadura, sus pros y sus contras así como los diferentes tipos que existen en la cultura cervecera.

11^{va}

Clase: Nelcy Latorres, Goose Island Brewing, USA

Bioquímica de Levadura, Conteo y Cálculos (30/marzo/2026)

Profundizaremos en la química detrás de la fermentación, por qué la levadura hace lo que hace, como hacer conteo celular, reciclaje y reproducción del principal componente en el proceso de la elaboración cervecera.

12^{va}

Clase: Bernardo Sequeira, Cadejo Brewing, El Salvador

Limpieza y Sanitización (06/abril/2026)

Indagaremos en el proceso e importancia de una buena limpieza dentro del proceso de producción así como los diferentes tipos de aditamentos para maximizar la sanitización y esterilización en el proceso de la cerveza, cuales químicos son mejores que otros? proceso y materiales.

13^{va}

Clase: Jesús Guevara, Cypres, México

Carbonatación y Embotellado (13/abril/2026)

Veremos la forma de carbonatar con azúcar naturalmente o bien forzadamente con Co2 puro, tipos de azúcares a utilizar y demás procesos con sus respectivos cálculos; adicional, miraremos las formas de embotellar y el correcto proceso para hacerlo.



14^{va} Clase: Jaime Zuluaga, Costa Rica Beer Factory Inc, Costa Rica **Frutas** (20/abril/2025)

Como hacer cerveza con frutas? Como calcular el azúcar de las mismas y su injerencia en la producción de Etanol, tipos y variedades así como puntos de adición y bde procesamiento con ventajas y desventajas.

15^{va} Clase: Ignacio Laurus, Cervecería Laurus, Argentina **Barricas** (27/abril/2026)

Qué son las barricas? Cómo se usan? Veremos los principales conceptos para hacer fermentaciones o añejamientos en Barricas así como su mantenimiento, resultados y correcto uso.

16^{va} Clase: Juan Carlos Torres, Master Beer, Colombia **Diseño de Planta** (4/mayo/2026)

Analizaremos lo necesario para diseñar una planta cervecera, su distribución y recomendaciones de equipos para así saber qué nos sirve y qué no nos sirve a la hora de ir diseñando nuestra planta y escogiendo el equipo.

17^{va} Clase: Andrés De Stefano, Cervecería el Viaje. Costa Rica **Ingeniería Básica de Equipos** (11/mayo/2026)

Veremos lo básico sobre los equipos fundamentales en cervecería artesanal: desde tanques de maceración, filtración y ebullición, veremos su función, diseño, geometrías, materiales y selección, para optimizar la producción, calidad y limpieza. Los estudiantes aprenderán cómo cada elemento impacta en la eficiencia del proceso.

18^{va} Clase: Victor Hugo Jimenez, Biersommelier. Chile **Líneas de dispensado de Cerveza** (18/mayo/2026)

Analizaremos los componentes de un sistema de dispensado, directos y largos, enfocandonos en conocer sus ventajas y desventajas, cuales son los problemas más frecuentes que enfrentaremos en el servicio y como resolverlos. Veremos el funcionamiento de los sistemas de servicio de Cask Ales Britanicas



Módulo⁵

19^{va} Clase: *Valeria Zuluaga Gerente General CRBF. Costa Rica*

Costeo Básico (25/mayo/2026)

Se brindarán herramientas básicas así como conceptos de costeo para que tengan fuentes básicas a la hora de empezar el negocio, adicional se explicarán los diferentes impuestos a pagar de la cerveza y como calcularlos (impuestos para Costa Rica).

20^{va} Clase: *Noel Sánchez, Buenas Pintas, Panamá*

Estilos de Cervezas y sus Escuelas (01/junio/2026)

Estudiaremos las principales Escuelas cerveceras a nivel mundial así como su historia y finalmente, sus estilos más emblemáticos para así entender de donde viene cada cerveza que nos tomamos actualmente.

21^{va} Clase: *Óscar Solano, Agencia CAC Porter Novelli. Costa Rica*

Mercadeo y Creatividad Cervecera (08/junio/2026)

Se realizarán diferentes técnicas de conceptualización y mercadeo para así saber como llegar a un público a fin, no es solo hacer buena cerveza, hay que saber venderla, se hablará desde la experiencia de CRBF junto a un experto en comunicación, publicidad y creatividad.

22^{va} Clase: *Paco Beer Sommelier, Cervecería Caserío, México*

Análisis Sensorial (15/junio/2026)

Taller

Veremos análisis sensoriales y protocolos de cata con ingredientes que se consiguen en casa, se les dará la guía y lista para tenerlos listos y el día de la clase se instruirá en como mezclarlos y posteriormente en como hacer una cata.

23^{va} Clase: *Natalia Urzúa M. Biersommelier. Chile*

Maridaje (22/junio/2026)

Taller

Qué combina con qué? Como funciona el maridaje cervecero? Analizaremos conceptos, haciendo una práctica en vivo para corroborar lo aprendido.



Nuestros Profesores



Valeria Zuluaga, Costa Rica.

Valeria Zuluaga Vargas, Co fundadora y Gerente General de CRBF, Co fundadora de Lev Asesores, Diseñadora de espacio interno y Administradora de empresas Certificada en programa de alta gerencia Universidad de Monterrey, CDMX.

Nuestros Profesores



Jesús Guevara, México

- 2021: Module 1 of Diploma in Brewing, Institute of Brewing & Distilling. IBD. (England).
- 2021: Taller sobre desarrollo e implementación de planes HACCP. Sistemas de calidad en Alimentos S.A de C.V.
- 2020: General Certificate in Brewing, Institute of Brewing & Distilling. IBD. (England).
- 2018: Training as Judge Beer Judge Certification Program (BJCP), Recognize. E3316.
- 2017: Training as Certified Cicerone® by Cicerone.
- 2016: Training of Certified Beer Server by Cicerone.
- 2016: Training as Beer taster by Unionbirrai Beer Tasters (UBT).
- 2015: Beer Sommelier training by Doemens Academy.
- 2014: Sommelier beer training by the Mexican Academy of Eno-Gastronomy.
- 2013: HACCP System Course (25 hours), Universidad Autónoma de México.
- 2012: Training Course for Quality Auditors. (25 hours), Universidad Autónoma de México.



Nuestros Profesores



Paco Gonzalez Romero, México.

Beersommelier Doemens/AMEG, Unionbirrai Beertaster, CBS, Juez internacional y BJCP con experiencia en latinoamérica, Asia y Europa, Docente, consultor y comunicador cervecero especializado en análisis sensorial, cata y comunicación de cerveza.

Nuestros Profesores



Óscar Solano, Costa Rica.

Director regional creativo en la Agencia CAC Porter Novelli, publicista graduado de Ulacit con especializaciones en planning, marketing digital e innovación con 13 años de experiencia en agencia.

Nuestros Profesores



Bernardo Sequeira, El Salvador.

Head Brewer y Gerente de producción de Cadejo Brewing Company. Parte del equipo fundador de la planta. Estuvo a cargo de las expansiones de producción e instalación de línea de llenado de botellas. Juez BJCP con 3 copas encima pero aún sobrio.

Fundador y director de la Copa Centroamericana de Homebrewers C4

Nuestros Profesores



Carolina Castro, Costa Rica.

Fundadora y cervecera en El Viaje Cervecería.

En los últimos años sus estudios y viajes la han llevado a estudiar la antropología e historia de la fermentación, especialmente en la cerveza y la chicha.

Nuestros Profesores



Ing. Andrés De Stefano, Panamá.

Ingeniero mecánico, con más de 15 años de experiencia en industrias de procesos químicos y como analista de proyectos de dinámica de fluidos. Cervecerero casero desde el año 2007. Desde el año 2014 trabajó en proyectos de diseño, adecuación y procura de equipos para micro cervecería. En el año 2015 pasa a formar parte del proyecto de cervecería La Murga, haciendo el salto definitivo como Brewer y emprendedor. Certified Cicerone. BJCP Certified. IBD General Certificate in Brewing.

Nuestros Profesores



Victor Hugo Jimenez, Chile

Tecnólogo Médico. Bartender, Beersommelier Doemens, Certified Cicerone, KU Leuven Beer Science Certificate y juez de cervezas, sidras e hidromieles. Homebrewer desde el 2013. Diplomado en Turismo de la UCT.

Director Academico y socio fundador en Fermentilados, miembro de la directiva en Ruta Turistico Cervecera Lafken (Chile), organizador de la Copa Desafio Conquistadores y Juez Director en la Copa Latinoamericana de Cervezas.

Actualmente divide su tiempo como representante y gestor de calidad de Cerveceria LOA y Fermentilados, asesorando y educando a lo largo de Chile y Latinoamerica.

Nuestros Profesores



Noel Sánchez, Panamá

Panameño radicado en Alemania. Director de ventas de BrauKon para Latinoamérica y España. Especialista en Cervezas certificado por Cicerone, Doemens-Ameg, BJCP, Universidad de Alicante y KU Leuven con amplia experiencia local e internacional en diversos campos de la industria como emprendedor y consultor independiente. Juez múltiples veces en las principales competencias cerveceras celebradas en más de 20 países alrededor del mundo.

Nuestros Profesores



Natalia Urzúa M. Chile.

Natalia Urzúa es Advanced Cicerone ®, BJCP National Rank, Doemens Biersommelier y WSET Award in Spirits level 1. Ha ejercido como jueza en diferentes competencias nacionales e internacionales, incluyendo World Beer Cup (USA), Concurso Brasileiro de Cerveza (Brasil), IBC (Japón), Brasil Beer Cup y Copa Capital Cervejera (Chile). Es docente en las áreas de evaluación sensorial, estilos cerveceros y maridaje, y entrena staff de servicio en bares y restaurantes especializados. Es co presentadora en el podcast "BrewCast: Tras la Espuma", dedicado a la educación cervecera y crea contenido en su página @ley_de_beer . Actualmente es Beer Manager en Oculito Beergarden, bar de especialidad en Santiago de Chile, donde se encarga de la selección de cervezas y capacitaciones al staff.

Nuestros Profesores



Ignacio (Macho) Jose Curto Sillamoni, Argentina.

- Homebrewer desde 2007
- Cofundador y Responsable de Producción Cervecería LAURUS (Argentina). 2013 - Actualidad
- Directivo de la “Cámara de Cervecerías Artesanales de Argentina”
- Vicepresidente de la Asociación de Cerveceros “Islas malvinas” de La Plata
- Juez “Beer Judge Certification Program”, desde 2017 - Certified
- Ingeniero Aeronáutico (2006) y Doctor en Ingeniería (2017) Universidad Nacional de la Plata
- Master en Space System Engineering. ISAE, Francia (2010)

Nuestros Profesores



Juan Carlos Torres, Colombia.

Fundador de Master Beer, una de las cervecerías más importantes de Colombia. Juez de cerveza y Consultor para diversas cervecerías en Latinoamérica.

Es también profesor del Instituto Cervezas de América a nivel Latinoamérica.

Fundador de la Copa Tayrona, una de las más importantes de América que pertenece a la liga de Maestros de la Cerveza.

Estudió en Siebel Institute, World Brewing Academy e Instituto Cervezas de América y es representante de ventas para Latinoamérica de Tiantai Brewery Equipment.

Nuestros Profesores



Melcy Latorre, USA.

Microbióloga Industrial de la Pontificia Universidad Javeriana, con postgrado en Gerencia de producción y operaciones.

Tecnóloga cervecera del Instituto SENAI (Brasil) y del WBA Siebel Insititute (USA).

Malting technology certified (IFBM - French Institute of Beverages, Brewing and Malting)

Juez Certificada BJCP y Certified Cicerone®.

Ha trabajado en SAB Milller, Bogotá Beer Company y Malterías Unidas -Patagonia Malt (Chile), Zipline Brewing Co. (USA).

Actualmente, vinculada como Quality Manager en Goose Island Brewery. (USA).

Juez Copa cervezas de América (2014-2018). Juez Copa cervezas de México (2015). Panelista Expo cervezas de México (2015). Juez avalado para la Brewers Association (Great American Beer Festival, World Beer Cup y Homebrewers Assosiation).

Nuestros Profesores



Jaime Zuluaga, Costa Rica.

Cofundador y Head Brewer de Costa Rica Beer Factory Inc con más de 16 medallas Internacionales, graduado como Maestro Cervecerero del Instituto de Cervezas de América en Chile.

Director y docente del CRBF Beer School de Costa Rica Beer Factory Inc.

Juez internacional y BJCP.

Juez en copas como Indie Beer Cup, Inka Beer Cup, Tayrona beer Cup, Barcelona Beer Challenge entre otras.

La Chaîne Paris Maître Sommelier

Miembro de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs (Hermandad de la Chaîne)

Miembro de la Orden Mundial de Degustadores y Catadores.

Doemens BierSommelier

Miembro de la Unionbirrai Beer Tasters

Ferviente difusor de la cultura Craft.

Nuestros Profesores



Daniel Giraldez, Panamá

Especialista en Cerveza, Universidad de Alicante. Juez certificado BJCP. Certified Beer Server Cicerone. Sensory Panel Trainer. Cervecerero profesional, capacitador y promotor de cultura y educación cervecera desde 2014.

Socio fundador y Brewer de Cerveceria 3 Gatos y de la distribuidora principal de insumos y equipo para la elaboración de cerveza artesanal en Panamá, Craft Brewing Supply, distribuidor exclusivo de Fermentis, Weyermann y Yakima Chief Hops.

Socio fundador y actual Presidente de la Asociación de Cerveceros Caseros de Panamá desde 2018.

Costo



Costo:

- ★ Costo curso: \$500
- Matrícula: \$70

Promociones:

- ★ **Matrícula gratis** (Pago contado antes del 30 de noviembre del 2026)
- ★ Argentina y Comunidad de Mujeres Cerveceras a un costo de 300usd ya finales.

Financiamiento:

- ★ 5 pagos mensuales de \$100 + matrícula \$70 (No aplica ninguna promoción)

Cupos:

- ★ El curso es de máximo 30 personas
- ★ Se puede reservar el campo con la matrícula (70usd).

Cuentas Bancarias:

- ★ Banco: BAC
- ★ Cuenta IBAN colones: CR90010200009354867955
- ★ Cuenta Corriente colones: 935486795
- ★ Cuenta IBAN dólares: CR22010200009321603514
- ★ Cuenta Corriente dólares: 932160351
- ★ Jaime Zuluaga Vargas
- ★ Ced: 801410530
- ★ Pago **INTERNACIONAL** por PayPal a jaime@costaricabeerfactory.com
- ★ PayPal.Me/[crbfbeerschool](https://www.paypal.me/crbfbeerschool)

+info

Inicio de Clases:

★ **La clase será por semana los días lunes**

★ **Lunes:**

El inicio del curso será el 19 de enero finalizando el 11 de mayo del 2026

Las fechas de las clases son:

Primer Módulo: 19 y 26 de enero, 02 de febrero del 2026

Segundo Módulo: 09, 16, 23 de febrero, 02, 09 y 16 de marzo del 2026

Tercer Módulo: 23 y 30 de marzo, 06 y 13 de abril del 2026

Cuarto Módulo: 20 y 27 de abril, 4 y 11 de mayo del 2026

Quinto Módulo: 18 y 25 de mayo, 01, 08 y 15 de junio del 2026

★ **Hora:**

6:30 pm a 8:30 pm hora Costa Rica, CDMX y El Salvador

7:30 pm a 9:30 pm hora Colombia, Panamá

8:30 pm a 10:30pm Chile, Argentina y Puerto Rico

★ **ENLACES:**

Cada semana se enviará el enlace via whatsapp a los participantes de cada clase en el grupo oficial

INFO:

beerschool@costaricabeerfactory.com

+506 8729-5745

www.costaricabeerfactory.com/beer-school





Contactos y Redes



@crbfbeerschool



beerschool@costaricabeerfactory.com



+506 8729-5745

www.costaricabeerfactory.com/beer-school



Contactos e información:



COSTA RICA Y RESTO DEL MUNDO:



Contacto: Jaime Zuluaga
Empresa: Costa Rica Beer Factory Inc
e-mail: beerschool@costaricabeerfactory.com
Teléfono: +506 87295745



PANAMÁ:



Contacto: Daniel Giraldez
Empresa: Craft Brewing Supply
email: info@craftbrewingsupply.com
Teléfono: +507 3952990 +507 60235476



CHILE:



Contacto: Victor Hugo Jimenez
Empresa: Victor Hugo Jimenez Beer Educator
email: victorjimenez@gmail.com
Teléfono: +56 9 3112 7353



EL SALVADOR:



Contacto: Bernardo Sequeira
Empresa: Cadejo Brewing Company
e-mail: bernardo.sequeira@gmail.com
Teléfono: +505774712812



Avalado por:



Asociaciones y grupos así como clubes que avalan los cursos de CRBF Beer School dándo constancia de su autenticidad y calidad

ALIANZAS INTERNACIONALES



Junto a nuestros hermanos de AMEG en México y República Dominicana hemos logrado difernetes convenios y faacilidades para estudiantes de toda latinoamerica, Europa y USA.