



CURSO

DISEÑO
DE RECETAS

PLAN DE ESTUDIO



Curso Diseño de Recetas

Este curso está destinado para personas con alguna experiencia en el campo de la cerveza artesanal, se sugiere al menos saber los parámetros básicos de la producción cervecera en cualquier escala o bien **haber llevado el curso EXPERTO CERVECERO del CRBF Beer School.**

Las clases están diseñadas para abarcar las 4 principales escuelas cerveceras del mundo (Alemana, Belga, Inglesa y Americana), se adicionan 6 clases finales (para un total de 11 clases) para cervezas experimentales, métodos de infusión, procesamiento según algunos productos y lagers, se entablará también sobre su historia, características y materia prima general para cada escuela con sus subestilos.

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 sin mencionar la exactitud que debería tener cada cervecero al diseñar su determinado estilo de cerveza.

Las clases duran aproximadamente 2 horas por día en donde un jueves se ve la historia de tal escuela y al siguiente jueves se ven insumos, procesos y características de dichas cervezas, después de esto se verá una clase de infusiones y blends con otras bebidas, una clase de uso de frutas y otra de conceptualización y cálculos para bitácoras cerveceras. 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 conceptos 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 cerveceros 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 cerveceros 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 asequible 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 de Diseño de Recetas 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 horas aproximadamente (son 11 clases en total) 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.

Cada presentación se guardará en un Dropbox en el cual los estudiantes tendrán acceso por medio de sus correos, 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.



Parte ¹

1^{ra} Clase: Noel Sánchez, Panamá

Escuela Alemana / Checa y Francobelga (02/Mayo/24)

Nos adentraremos en las características e historia cervecera Alemana junto con la escuela Checa, desde la Ley de la Pureza hasta sus principales estilos y el por qué de los mismos así como entre ellos se influenciaron para tener estilos históricos. adicional Identificaremos la historia de uno de los estilos más importantes a nivel mundial, su historia y sus principales referentes.

2^{da} Clase: Noel Sánchez, Panamá

Escuela Inglesa y Americana (09/Mayo/24)

Analizaremos la importancia y como repercutieron ciertos estilos importantes que se desarrollan a nivel mundial de forma masiva, de donde vinieron y por qué vinieron, adicional Veremos de donde se influencia esta escuela y los principales motivos que la llevaron a desarrollarse y evolucionar al día de hoy, sus variantes y principales referentes.

Atención!

Estas 2 clases serán pregrabadas debido al horario establecido que tiene el profesor Noel Sánchez, él estará grabando desde París por lo que se imposibilita hacerla en vivo, las demás clases sí serán en vivo y en directo.



Parte ²

³^{ra} Clase: *Daniel Giraldez, Panamá* **Materia Prima Escuela Alemana / Checa (16/Mayo/24)**

Veremos los principales ingredientes para realizar algunos estilos de la escuela alemana, métodos y sugerencias para diseñar estos estilos emblemáticos como los son la Hefeweizen, Dunkelweiss, helles y lagerbier, german y bohemian pilsner.

⁴^{ta} Clase: *Daniel Giraldez, Panamá* **Materia Prima Escuela Franco Belga (23/Mayo/24)**

Veremos las principales características así como el adecuado proceso e ingredientes de los principales estilos como lo son Trappist Belgian Dubbel, Belgian Witbier, Saison, Lambics y Fruit Beers



Parte ³

5^{ta} Clase: *Daniel Giraldez, Panamá*

Materia Prima Escuela Inglesa (30/Mayo/24)

Entraremos a ver estilos emblemáticos así como sus ingredientes y sugerencias para poderlos desarrollar de forma óptima, veremos cervezas como Porters, ESBs, Wee Heavy y Irish Reds

6^{ta} Clase: *Daniel Giraldez, Panamá*

Materia Prima Escuela Americana (06/Junio/24)

Analizaremos los principales y más representativos estilos de esta escuela indagando en sus materias primas y el principal uso que se les debería dar así como la evolución principalmente de las Amber Ales, IPAs (en especial las New England IPA) y Stouts.



Parte ⁴

7^{ma} Clase: Domingo Otero, Panamá

Blends y Adiciones extremas (13/Junio/24)

Desde Marshmallows hasta blend de Kombucha y Cerveza, cómo? Cuando? y Dónde? Paso a paso y teoría según la experiencia para obtener buenos resultados.

8^{va} Clase: Jesús Guevara, México

Frutas y Adjuntos (20/Junio/24)

Analizaremos experimentos que están en boca hoy en día y que son experimentos de cervecerías que han querido salirse del molde, veremos frutas, procesos y adiciones así como su posible tratado para poder usarlos de una forma óptima y creativa junto a los productos más utilizados para hacer cervezas controversiales y creativas.



Parte ⁵

9^{na} Clase: *Nacho Curto, Argentina*

Barricas y Fermentaciones Salvajes (27/Junio/24)

Barricas, maderas, procesos, como adentrarnos y qué pasos seguir en este nivel y que además de añejamientos nos da la posibilidad de otras fermentaciones para así entender diferentes microorganismos y sus efectos en las cervezas.

10^{ma} Clase: *Jesús Guevara, México*

Bitácora y Cálculos (04/Julio/23)

Sabes cuanta agua utilizar? sabes el objetivo de dicho estilo? sabes cómo transcribir para que la información sea replicable y así acercarse más a la estandarización? En esta clase veremos precisamente eso, como hacer una bitácora funcional que nos ayude a replicar nuestras cervezas y así llegar a estandarizarlas.

11^{ma} Clase: *Daniel Cesari, México (Nueva Clase)*

Lagers (11/Junio/23)

Se hablará de como hacer una buena lager, Tips, Métodos, Recomendaciones serán los datos perfectos para que se hagan lagers limpias y acorde al estilo de la mano de un ganador de World Beer Cup precisamente con una Mexican Lager.



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



Domingo Otero, Panamá.

- 5 años como home brewer y 4 años como cervecero profesional.
- Brewer y fundador de Cervecería Salsipuedes Brewing Co. en Panamá
- Juez BJCP
- Certified Beer Server
- Beer sommelier
- Ganador de más de 40 medallas a nivel internacional incluyendo 2 BOS.
- Egresado CRBF Beer School como Cervecero Profesional
- Egresado de Universidad de Alicante como especialista en cerveza

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.

Doemens BierSommelier

Miembro de la Unionbirrai Beer Tasters

Ferviente difusor de la cultura Craft.

Nuestros Profesores



Noel Sánchez, Panamá

Panameño radicado en París, Francia. Certified Cicerone®, BJCP y Bier-sommelier. Especialista en Cervezas bajo diplomados de la Universidad de Alicante y KU Leuven.

A través de los años ha sido juez en las más importantes competencias cerveceras de América, Europa y África.

Ha emprendido en diversas actividades de la industria y participado en innumerables espacios dedicados a la cultura cerveceras: desde elaboración, bares especializados, marketing y eventos hasta entrenamiento sensorial, catas, maridajes y educación en institutos cerveceros internacionales.

Nuestros Profesores



Macho Curto, 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



Daniel Cesari, México

Homebrewer desde 2008.

Miembro National Homebrew Club of Ireland desde 2013.

Cerveceros de The Brilliant Beer Training Program y Certificado del IBD.

Ex Cerveceros en Rye River Brewing Company Ireland.

Ex director de operaciones/ Maestro cervecero de Cervecería de Colima.

Ex director de operaciones/ Maestro Cerveceros de Nepo en Lyon France.

Actual director de operaciones/ maestro cervecero de Cervecería de la Costa, Colima Méjico.

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: \$270

Matrícula: \$70

Si ya completaste o estás llevando el Curso Experto Cervecerero, no se paga matrícula.



Cupos:

★ El curso es de máximo 30 personas

★ Se puede reservar el campo con 70 usd

Cuentas Bancarias y Pagos Int:

★ Banco: BAC

★ Cuenta IBAN colones: CR90010200009354867955

★ Cuenta Corriente colones: 935486795

★ Cuenta IBAN dólares: CR22010200009321603514

★ Cuenta Corriente dólares: 932160351

★ Jaime Zuluaga Vargas

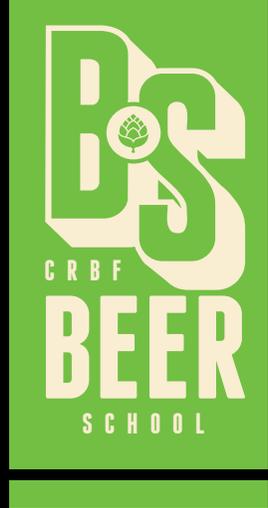
★ Ced: 801410530

★ Pago Internacional por PayPal a info@matangaproject.com

★ [PayPal.Me/crbfbeerschool](https://www.paypal.com/merchot/display?hosted_curl=crbfbeerschool)

+info

Inicio de Clases:



★ **La clase será por semana los días jueves.**

★ **JUEVES:**

El inicio del curso será el 2 de mayo finalizando el 11 de julio del 2024

Las fechas de las clases son: 02 y 09 de mayo (estas 2 clases de forma pre-grabada), 16, 23 y 30 de mayo, 06, 13, 20 y 27 de junio así como el 4 y el 11 de julio del 2024

★ **Hora:**

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

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

9:30pm a 11:30pm hora Argentina y Chile

★ **ENLACES:**

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

★ **INFO:**

mail: beerschool@costaricabeerfactory.com

whatsapp: +506 8729-5745

