

FEBRERO

4-9



CURSO PREPARATIVO PARA JUEZ CERVECERO BJCP

Quito
Lunes 4 - Sábado 9
09:30-17 h

¿Quieres convertirte en Juez Cerveceros BJCP? El presente curso se enfocará en el desarrollo de las competencias mínimas necesarias para ser un Juez Cerveceros BJCP. Estilos cerveceros, defectos, virtudes, métodos de elaboración, e influencia de ingredientes, entre otros temas.

INFO@CERVEZASECUADOR.ORG

CURSO PREPARATIVO PARA JUEZ BJCP

Todos los cerveceros desean en algún momento convertirse en un Juez Cervecerero. Para los profesionales del sector se convierte en algo indispensable al momento de mejorar sus cervezas y ganar medallas al entender cómo funcionan los protocolos de las copas cerveceras.

El presente curso se enfoca en desarrollar todas las competencias en torno a lo que un buen juez de cerveza necesita conocer. Desde estilos de cerveza, hasta la influencia de los ingredientes en las cualidad organolépticas de la bebida, este curso pretende ahondar más allá del modelo BJCP.

Inscripciones

Link de registro: <https://bit.ly/2z3pmVU>

Detalles

Fechas: Del lunes 4 al sábado 9 de febrero del 2019.

Lugar: Quito. Lugar por confirmar.

Horario: 09:30 a 17:00 horas.

Cupos: 06 (estrictos).

Inversión: \$350.00

Descuentos:

- Para ex alumnos de Homo Cervecerus y asociados a Land of Hoppiness: \$330.00
- Pronto pago: \$330.00. Hasta el 31 de diciembre del 2018.

Metodología

Se contará con un total de 6 sesiones divididas en 8 bloques de comprensión entrelazados entre ellos. Además, los alumnos tendrán la oportunidad de participar de la Copa Cervezas Ecuador en la calidad de Stewards de La Copa.

Temario

- 1) El método BJCP y otros modelos.
- 2) El análisis sensorial.
- 3) Terminología descriptiva: diferencias entre la cata de competencia y la cata hedónica.
- 4) Estilos de cervezas. Revisión de la guía 2015 y otras guías usadas a nivel mundial.
- 5) Influencia de los ingredientes en la percepción organoléptica.
- 6) Defectos y virtudes de las cervezas. Entrenamiento sensorial.
- 7) Cómo llenar las hojas de cata.
- 8) Mini copa de entrenamiento.

Programa

S

Fecha	Temario	Tipo
Lunes, 4 de febrero	Registro e inicio del curso.	
	Conceptos introductorios.	Teórico
	El método BJCP y otros modelos.	Teórico
	El análisis sensorial.	Teórico - práctico
	Terminología descriptiva.	Teórico - práctico
	Estilos de cervezas: sesión de cata 1.	Práctico
Martes, 5 de febrero	Defectos y virtudes de las cervezas. Entrenamiento sensorial.	Teórico - práctico
	Estilos de cervezas: sesión de cata 2.	Práctico
Miércoles, 6 de febrero	Influencia de los ingredientes en la percepción organoléptica.	Teórico - práctico

Fecha	Temario	Tipo
Miércoles, 6 de febrero	Estilos de cervezas: sesión de cata 3.	Práctico
Jueves, 7 de febrero	Cómo llenar las hojas de cata.	Teórico - práctico
	Estilos de cervezas: sesión de cata 4.	Práctico
Viernes, 8 de febrero	Estilos de cervezas: sesión de cata 5.	Práctico
	Estilos de cervezas: sesión de cata 6.	Práctico
	Mini copa de entrenamiento.	Teórico - práctico
Sábado, 9 de febrero	Estilos de cervezas: sesión de cata 7.	Práctico
	Estilos de cervezas: sesión de cata 8.	Práctico
Lunes y martes, 11 y 12 de febrero	Mini copa de entrenamiento.	Práctico
	Steward de La Copa.	Práctico
Jueves, 14 de febrero	Examen de certificación BJCP*.	Práctico

* Para rendir el examen de certificación BJCP, el estudiante tendrá la obligación de rendir con anterioridad el examen online provisto por la BJCP. El costo del mismo es aparte de la presente propuesta.

Además...

El costo incluye:

- 1) El material digital del curso.
- 2) Acceso a nuestro grupo privado de WhatsApp.
- 3) Acceso a nuestra Biblioteca Digital.

Reserva de cupo

El pago del cupo es el único compromiso que adquirimos en cuanto a la reserva de tu espacio. Para la presente edición contamos con apenas 6 cupos disponibles, por lo cual, recomendamos que realices el proceso de inscripción a la brevedad posible para evitar que te quedes fuera del mismo.

En caso de que tú no puedas asistir el día del evento, sin previo aviso, el valor pagado no será reembolsado. Considera que para este curso, la organización adquiere

materiales, reserva espacios, y contrata personal que no pueden ser cancelados a último momento.

Datos Bancarios

Banco del Pichincha

Cuenta de Corriente: 3502904204

A nombre de: Vinicio Moya Almeida

Cédula: 0501617963

Mail: tallerescerveceros@homocervecerus.com

Instructor

Vinicio Moya Almeida. Ing. Electrónico, Automatización y Control. Máster en Agroingeniería, Automatización, Robótica y Control de la Calidad. Especialista en Cervecería Artesanal y Microcervecerías por la Universidad de Alicante. Candidato a doctor en Agroingeniería, por la Universidad Politécnica de Madrid, realizando como tema de investigación un estudio acerca de los sistemas de control aplicados a biorreactores y la optimización de los parámetros químicos que se encuentran en estos y están relacionados con la calidad.

Desde el punto de vista de cervecero realizó una estancia de investigación y prácticas en La Cibeles, una de las más importantes microcervecerías de España. Es juez BCJP habiendo juzgado en copas como Copa Cervezas del Caribe (Colombia), Copa Cervezas del Ecuador, Copa Mitad del Mundo (Ecuador), y la Moravian Homebrewers Meeting (República Checa).

Luis Torres, Economista. ¿qué más pongo?

Contáctanos

Cualquier duda, inquietud, consulta puedes dirigirla a:

Correo electrónico: info@cervezasecuador.org

WhatsApp: +593 98 473 8311