



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Homebrewing: Elabora Cerveza Artesanal



PRESENCIAL





PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN HOMEBREWING: ELABORA CERVEZA ARTESANAL

OBJETIVO DEL CURSO

Explora el fascinante mundo de la cerveza artesanal aprendiendo a elaborarla desde cero con técnicas profesionales y equipo especializado.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40
ANIVERSARIO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este curso surge como respuesta a la necesidad de contar con espacios formativos prácticos y significativos en el ámbito del homebrewing. La elaboración de cerveza artesanal se ha convertido en una actividad con gran potencial creativo, económico y social, tanto para entusiastas como para quienes buscan emprender.

A diferencia de otros programas, este curso presencial brinda una experiencia inmersiva en las instalaciones de la Universidad Anáhuac Mayab, con acceso a equipo especializado, acompañamiento directo de instructores expertos y un kit completo por participante para continuar la práctica en casa. Además, fomenta el intercambio de ideas entre los asistentes, creando una comunidad local de entusiastas del homebrewing.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Elaborar cerveza artesanal de calidad, siguiendo estándares de producción.
- ✓ Desarrollar y ajustar recetas propias con ingredientes y técnicas diversas.
- ✓ Manejar eficientemente el equipo de producción casero, incluyendo su mantenimiento básico.
- ✓ Controlar el proceso de fermentación para garantizar calidad y consistencia.
- ✓ Implementar normas de higiene y seguridad en todas las etapas del proceso.
- ✓ Evaluar y mejorar la calidad del producto final.
- ✓ Comprender los principios químicos y biológicos detrás de la producción cervecera.
- ✓ Aplicar prácticas sostenibles en la gestión de residuos y uso de recursos.
- ✓ Analizar el mercado cervecero artesanal y sus oportunidades.
- ✓ Trabajar colaborativamente en redes de cerveceros locales.
- ✓ Planificar y ejecutar proyectos cerveceros a pequeña escala.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a público en general interesado en aprender a elaborar cerveza artesanal desde una perspectiva técnica, práctica y creativa.

EN ALIANZA CON:



SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

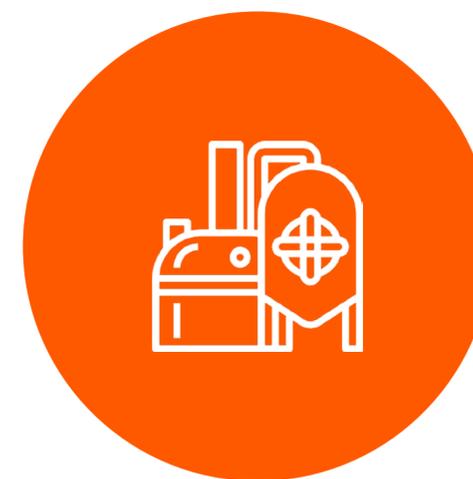
COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Aplicar técnicas básicas y avanzadas en la elaboración de cerveza artesanal.



Diseñar y ejecutar recetas cerveceras personalizadas.



Operar, mantener y sanitizar equipo de producción cervecer a pequeña escala.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Desarrollo personal



Pensamiento crítico y estratégico



Competitividad profesional



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA



MODALIDAD:
Presencial



NIVEL:
Introdutorio-
fundamentos



HORARIO:
Sábados de 09:00 a 14:00 hrs



DURACIÓN:
24 horas
(6 fines de semana)



MÓDULOS:
6 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción de \$4,000 y 3
colegiaturas de \$4,000 MXN

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

Introducción

- 1.1. Origen de la cerveza
- 1.2. Estilos y tipos de cerveza
- 1.3. Mercado nacional y global de la cerveza

MÓDULO 2

Ingredientes & equipo

- 2.1. Maltas: tipos y sus características
- 2.2. Lúpulos: variedades y usos
- 2.3. Levaduras y su papel en la fermentación
- 2.4. Agua: importancia y tratamiento
- 2.5. Equipos básicos para la elaboración de cerveza
- 2.6. Mantenimiento y limpieza de equipos

MÓDULO 3

Proceso de elaboración de cerveza

- 3.1. Molienda del grano
- 3.2. Maceración: técnicas y control de temperatura
- 3.3. Lavado del grano y extracción de azúcares
- 3.4. Hervido y adición de lúpulos
- 3.5. Enfriamiento del mosto

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

MÓDULO 4

Fermentación

- 4.1. Introducción a la fermentación
- 4.2. Selección y manejo de levaduras
- 4.3. Control de la temperatura y condiciones de fermentación
- 4.4. Monitoreo del proceso de fermentación
- 4.5. Embotellado

MÓDULO 5

Calidad

- 5.1. Buenas prácticas de manufactura en la elaboración de cerveza
- 5.2. Parámetros de calidad en la cerveza
- 5.3. Análisis microbiológico y estabilidad del producto
- 5.4. Regulaciones y certificaciones de calidad en cerveza

MÓDULO 6

Innovación y experimentación

- 6.1. Recetas personalizadas
- 6.2. Ingredientes no tradicionales
- 6.3. Añejamiento y maduración"

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



DR. ÁLVARO CARLOS RODRÍGUEZ SÁNCHEZ

Posee un doctorado en Biotecnología por la Universidad de Queensland, Australia, así como una maestría en Ciencias con especialidad en Biotecnología y una ingeniería en Biotecnología, ambas por el Tecnológico de Monterrey.

Actualmente es profesor de tiempo completo en la Universidad Anáhuac Mayab. Además de su labor académica, ha fundado diversas empresas de base biotecnológica dentro del sector de alimentos y bebidas en México.



MTRA. YOSELÍN GUADALUPE ÁVILA LIZÁRRAGA

Licenciada en Nutrición por la Universidad Autónoma de Yucatán. Especialidad en Docencia por la misma institución. Cuenta con una Maestría en Innovación Tecnológica por el CIATEJ y un Diplomado en Formación Emprendedora por TrepCamp.

Actualmente es profesora de tiempo completo en la Escuela de Biotecnología de la Universidad Anáhuac Mayab, donde está a cargo de la ruta de emprendimiento. Ha fungido como coordinadora académica de licenciaturas en nutrición y QFBT.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Entra a nuestra página:

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



Encuentra el programa
de tu preferencia.

Clic al botón «**Aplicar a programa**»,
el cual te redireccionará a nuestra
plataforma de pagos.

Crea tu cuenta con los datos: **Nombre,
correo electrónico y teléfono.**

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.





ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CONTACTO



ENRIQUE DENIS

-  **WA/** (999) 445 6934
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT/** 1619
-  **MAIL/** enrique.denis@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional