



PROGRAMA DE ASIGNATURA

EEP2310203 Tecnología Cervecera (*Malting and brewing technology*)

Créditos: 6 / Horas Presenciales: 3.75 / Horas No Presenciales: 1.0

Facultad de Ciencias Agronómicas, Departamento Agroindustria y Enología

CARACTERÍSTICAS FORMATIVAS DE LA ASIGNATURA

PROPÓSITO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

Tecnología cervecera es una asignatura de carácter profesional, que entrega conocimientos sobre aspectos químicos, físicos, tecnológicos y sensoriales que son parte esencial de la elaboración de distintos estilos de cervezas. Se analizan aspectos fundamentales de la composición y características nutricionales de la bebida, de manera de caracterizar los principales atributos sensoriales que deben estar presentes en una bebida de este tipo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- 1.- Conoce y comprende los aspectos fundamentales involucrados en la industria cervecera: tipos, materias primas y procesos
- 2.- Maneja y aplica las técnicas que integran los procesos de elaboración de mostos cerveceros con el fin de obtener un producto clasificado como cerveza.
- 3.- Analiza química y sensorialmente productos cerveceros, permitiendo determinar su estilo mediante la descripción y clasificación de ellos.

COMPETENCIAS

Comprende y aplica los principios de conservación y transformación de productos de origen agropecuario.

SABERES / CONTENIDOS:

Orígenes y aspectos generales de la cerveza

Los insumos cerveceros

Obtención del mosto cervecero

La fermentación del mosto

Guarda y operaciones pos fermentativas

Composición, calidad e higiene

METODOLOGÍA:

De enseñanza: clases expositivas, en que se discuten casos de aplicación de conocimientos. Complementariamente se entregarán lecturas y papers para su análisis y exposición en sesiones de seminario.

De aprendizaje: actividades prácticas en las que los estudiantes en forma asociativa elaboran, caracterizarán y degustarán cervezas de distintos estilos.

RECURSOS Y EVALUACIONES

METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN:

La asignatura Tecnología Cervecera considera una serie de actividades calificadas que permitirán gradualmente visualizar la adquisición de los resultados de aprendizaje antes señalados. Estas actividades comprenden: dos pruebas de cátedra y promedio de actividades prácticas y seminarios. Todo lo anterior se suma a un examen final integrador.

REQUISITOS DE APROBACIÓN:

ASISTENCIA: 75 % Teoría, 100% práctica

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA: 4,0

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: Obligatorio

OTROS REQUISITOS: No aplica

PALABRAS CLAVE:

Cerveza; mosto cervecero; estilos de cerveza; lúpulo.

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA:

No se considera bibliografía obligatoria

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

No se considera bibliografía complementaria, sin embargo se sugieren los siguientes textos como lectura de consulta y apoyo

para los estudiantes que lo requieran:

Bamforth Ch. 2004. Tap in to the art and science of beer. Oxford Univ. Press. New York. 233p.

Hough J. S. 1986. Biotecnología de la cerveza y Malta. Editorial ACRIBIA,

Huogh J.S; D.E Briggs; R. Stevens; T.W. Voun. 1982. Malting and Brewing Science. London, Chapman & Hall. 807p

Hughes P.S. and Baxter P.D. 2001. Beer; Quality, Safety and Nutrition Aspects. Royal Society of Chemistry. 138p

Jackson M. 1994. El libro de la cerveza. Ed. Blume. 297p.

Papazian Ch. 1994. The new complety joy of home brewing. Avon Books, New Yok. 208p.

Autorizada su publicación por la Dirección de Escuela de Facultad de Ciencias Agronómicas

Fecha de última autorización 28-04-2015