



ELABORACION DE CERVEZA ARTESANAL

Revisión Bibliográfica y Elaboración Experimental

Universidad Católica "Nuestra Señora de la Asunción"

Facultad de Ciencias de la Salud

Britez, Araceli; Espínola, Gisselle; Gamarra, Lourdes; Montiel, Celeste; Pico, Andrea; Portillo, Viviana; Reginato, Sabrina; Rios, Araceli; Rodríguez, Tania; Sueidan, Hanan; Villar, Manuel.

OBJETIVO.

Describir el proceso para la elaboración de cervezas artesanales.

INTRODUCCIÓN.

Se describe y presenta de forma detallada grandes aspectos interesantes sobre la elaboración artesanal de la cerveza, dando énfasis e importancia en la aplicación de la microbiología industrial para la obtención del producto; además de ilustrar todo el proceso cervecero. Nosotros como químicos industriales, debemos tener todo el conocimiento y versatilidad para promover una mejora continua y llegar a rendimientos superlativos en la producción cervecera. Describiremos los principales tipos de cervezas, las diferencias en su procesamiento y todas las peculiaridades que conllevan el arte y ciencia detrás de la elaboración cervecera.

JUSTIFICACIÓN.

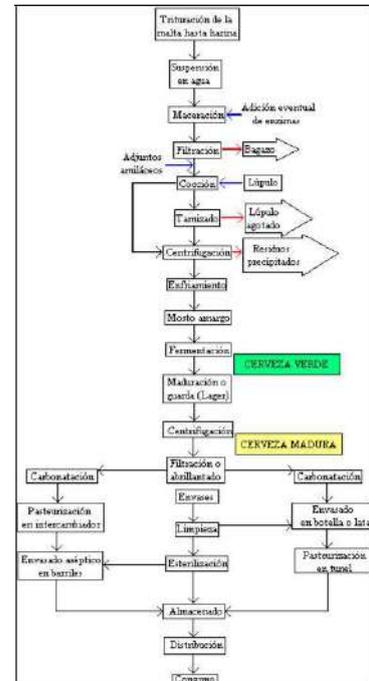
La cerveza artesanal ha alcanzado un auge y relevancia que amerita una investigación profunda y detallada de la práctica y elaboración. Los grandes avances actuales en la química industrial nos permiten adquirir destrezas y explorar un mercado de gran viabilidad que en los últimos años ha acaparado la atención de muchos a nivel nacional y ha alentado hasta su producción casera en varios de los casos.

METODOLOGIA

Se siguió el procedimiento American Pale Ale, Indian Pale Ale y Lager.

La investigación es documental y experimental con un enfoque cualitativo, donde se recolectaron datos bibliográficos y se procedió a elaborar cerveza artesanal de dos estilos en el laboratorio IPA Y APA.

PROCESO DE ELABORACIÓN



RESULTADOS.



CONCLUSIONES. Los fundamentos y procedimientos de elaboración de cerveza se aplicaron de forma correcta y asegurando la calidad del producto final obtenido que es muestra de esto. Con la revisión bibliográfica hemos descubierto el arte de investigar, trabajar y redactar en equipo, lo cual es fundamental para nuestro futuro profesional.

BIBLIOGRAFIA.

- 1) Malta Cerveceros. MALTEADO. ©2018. Año de Publicación: 2010. Consultada: 12/11/18 Disponible: <http://www.maltascerveceros.com/el-malteado/>
- 2) Nduka, Okafor. Modern Industrial Microbiology and Biotechnology. Enfield, New Hampshire 03748, United States of America: Science Publishers; 2007
- 3) Koroluk, Carlos Alberto. Cerveza de Argentina. MOLIENDA. Fecha de actualización: 13/Marzo/2017. Consultada: 12/11/18 Disponible: <http://www.cervezadeargentina.com.ar/procesos/molienda.html>