



---

# Curso para Certificación BJCP San José 2017

---



# Malla y Programa del Curso para Certificación BJCP San José 2017

El curso tiene como objetivo entregar las competencias y habilidades para que el participante pueda enfrentar y resolver con éxito el examen de certificación tomado por el BJCP en San José.

Durante el curso se estudia la guía de estilos BJCP 2015, al mismo tiempo de repasar las materias mínimas que debe conocer un juez de cervezas. Se realiza un entrenamiento sensorial para conocer los 12 principales descriptores de sabor y un entrenamiento en cata a ciegas para reconocimiento de estilos y evaluación de cervezas.

El curso consiste en 4 clases magistrales y 10 sesiones de cata de cervezas.

## MATERIAS DEL CURSO

### ■ Proceso de evaluación de cervezas:

Estudiamos en profundidad cómo debe ser el proceso de evaluación de una cerveza, y de cómo un juez debe entregar la retroalimentación sobre su evaluación

### ■ Introducción al Examen BJCP

Explicaremos cómo son los exámenes que debe aprobar el candidato para ser juez de cervezas certificado BJCP, qué se espera de él y las técnicas para obtener mejores resultados.

### ■ Materias primas y proceso cervecero

Veremos los contenidos mínimos sobre las materias primas y el proceso cervecero que debe conocer un juez y los diferentes elementos (materias primas y proceso) que afectan la formación y desarrollo de sabores y aromas, los cuales son la base para una buena evaluación y retroalimentación de la cerveza.

### ■ Descriptores en cerveza y Off-Flavor

Se estudian los descriptores de sabor y su origen (materia prima y/o proceso), conociendo la mejor manera de realizar el análisis sensorial y la química, detrás de cada descriptor.

## DESCRIPTORES DE SABOR

A lo largo del curso se realizan catas de una cerveza neutra, en la cual se añade el descriptor de sabor con el objetivo de realizar un entrenamiento sensorial a los candidatos. Se estudian los descriptores de sabor más comunes en la cerveza:

1. Acetaldehyde,	2. Earthy,	3. Indole
4. Butyric Acid,	5. Ethyl Acetate	6. Isovaleric Acid,
7. Diacetyl	8. Ethyl Hexanoate,	9. Papery,
10. DMS,	11. Geraniol,	12. Spicy.

## CATA DE ESTILOS

Un juez certificado BJCP es capaz de evaluar una cerveza a través de una cata a ciegas, reconociendo sus aciertos y/o desviaciones, respecto a la definición de un estilo de cerveza. También puede entregar una retroalimentación integral que refleja su evaluación, y proporcionar información sobre cómo mejorar una cerveza que presenta problemas. Durante las catas de estilos se realizan catas a ciegas, donde se estudian los estilos más representativos y se entrena la forma de confección de una evaluación de cerveza. Algunos de los estilos que se catan son:

Cata 1: Light lagers, Pilsner	Cata 6: Porters y Stout
Cata 2: Amber y Dark lagers	Cata 7: Barleys wine y Old ales
Cata 3: Light Hybrid Beer	Cata 8: German Ales, Wheat and Rauchbier
Cata 4: Bitters y Pale ales	Cata 9: Strong Belgian and French Ales
Cata 5: Brown, Scottish and Scotch	Cata 10: Other Belgians beers.

## PROGRAMA DE CURSOS

Fecha	Horario	Actividad
Sábado 04 de febrero	09:00 a 17:00	Clase Magistral, Cata de estilos
Domingo 05 de febrero	09:00 a 17:00	Clase Magistral, Cata de estilos
Lunes 06 de febrero	13:00 a 21:00	Clase Magistral, Cata de estilos
Martes 07 de febrero	13:00 a 21:00	Clase Magistral, Cata de estilos
Miércoles 08 de febrero	13:00 a 21:00	Entrenamiento Sensorial, Cata de estilos
Jueves 09 de febrero	13:00 a 21:00	Entrenamiento Sensorial, Cata de estilos
Viernes 09 de febrero	13:00 a 21:00	Entrenamiento Sensorial, Cata de estilos
Domingo 12 de febrero	10:00 a 13:00	Examen

## AULA DONDE SE IMPARTEN LAS CLASES

Ciudad: San José, Costa Rica  
Aula: Lugar por confirmar.

## EXAMEN

El examen para la certificación BJCP se realiza a finalizar el curso:

**Fecha:** Domingo 12 de febrero, 10:00 hrs.

**Aula:** Lugar por confirmar.

## CUPOS

El curso tiene un máximo de 12 personas, razón por la cual los cupos para el curso están limitados a esta cantidad.

## VALOR

Inversión miembros ACACR: \$870 + \$10 examen teórico online (valores en dolares estadounidenses).

Inversión Publico General \$990 + \$10 examen teórico online (valores en dolares estadounidenses).

El examen teórico se realiza en línea y se paga directamente en la pagina del BJCP. y que tiene un costos de US\$10.

## INSCRIPCIONES

Debido a los cupos limitados, la inscripción se realizará por orden de llegada en ACACR (Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica). Para reservar un cupo se debe cancelar **US\$350**.

Los cupos se asignarán en el orden en que se efectúe el pago.

### Contacto:

ACACR - Asociación de Cerveceros Artesanales de Costa Rica.

Bernardo Vargas,  
Director Ejecutivo

C.E. [info@acacr.net](mailto:info@acacr.net)  
Tel: 8857-9081  
Tel: 2245-1193  
FB: [facebook.com/acacr1](https://www.facebook.com/acacr1)  
<http://www.acacr.net/>

### Banco de Costa Rica:

Cuenta: BCR 001-1610986-4  
Cuenta SINPE: 15202001161098645  
Cédula Jurídica: 3-002-671123

Más información sobre el curso en [www.instituto.beer/juez-de-cervezas-bjcp](http://www.instituto.beer/juez-de-cervezas-bjcp)

**¿Quieres saber más?**

**[www.instituto.beer](http://www.instituto.beer)**