



**PROCAP LTDA**  
PROFESIONALES DE  
LA CAPACITACIÓN

Curso de:

## Elaboración de Cerveza Artesanal



### Metodología

Las clases se transformarán en un taller práctico donde cada participante debe elaborar su propia cerveza artesanal, con la asesoría personalizada del facilitador; para ello, se trabaja en cada sesión con los equipos, herramientas, utensilios, materiales e insumos necesarios para el desarrollo de las competencias necesarias, obteniendo como logro final la creación de su propia cerveza artesanal.



### Objetivo

Elaborar cerveza artesanal, de acuerdo a estándares de higiene, calidad y normativa vigente.



### Incluye

Manual del participante  
Guías didácticas  
Coffee Break  
Certificado de participación



### Carga Horaria

24 horas cronológicas, divididas en 06 horas teóricas y 18 horas prácticas  
Clases Teóricas: Lunes y Miércoles de 17:00 a 20:00 hrs.  
Clases Prácticas: 1 Sábado de 09:00 a 17:00 hrs.  
2 Sábados de 09:00 a 14:00 hrs.



### Lugar

Clases Teóricas: Casa Matriz Procap. 3 Oriente 1630, entre 5 y 6 norte. Talca.  
Clases Prácticas: Fábrica de Cerveza Artesanal, ubicada en la comuna de Río Claro.

Consulta por precios en  
[procap@procap.cl](mailto:procap@procap.cl)  
71-2236598

Fecha de inicio  
y termino a convenir



Formas de Pago: Transferencia bancaria o efectivo al inicio del curso.  
El curso requiere un número mínimo de inscriptos para dictarse.