

Al final de curso, los alumnos elaboraron su propia cerveza.



Entre los alumnos hay especialistas en mantenimiento, gastronomía y un exportador de frutas

# Acá hay trabajo: diplomado lo deja listo para fabricar su propia cerveza

ÓSCAR VALENZUELA

El consumo de cerveza en Chile sube: ya alcanza a 54,4 litros per cápita al año, según la Asociación de Productores de Cerveza (Acechi). En celebraciones como las Fiestas Patrias ya supera al vino como primera elección.

Si hay que buscar una capital chilena de este brebaje -que combina malta, lúpulo, levadura y agua- las miradas se dirigen a Valdivia, donde además de las marcas tradicionales existen cerca de 40 cervezas artesanales registradas. Para esto ayuda el clima lluvioso -la cerveza tipo lager, por ejemplo, fermenta en frío- y la pureza de su agua, con bajo porcentaje de minerales.

Aquí había un nicho sin explorar. "Tenemos varios diplomados asociados con la industria forestal y la industria acuícola, pero faltaba uno que estuviera inserto en esta línea, que es una gran industria en Valdivia", comenta Héctor Troquian, coordinador del Centro de Innovación Cervecería de Inacap Valdivia.

Así nació el Diplomado de Maestros Cerveceros, que realizó su primera versión en Inacap con 15 alumnos. "Había un estudiante de mantenimiento industrial, un alumno de gastronomía, un exportador de frambuesas, personas que trabajan en la industria acuícola", detalla. La variedad del alumnado obedece a que no se pedía experiencia en el rubro.

"El objetivo es estandarizar competen-

cias desde el punto de vista de quienes hoy elaboran o trabajan en planta, para entender la industria cervecera como un concepto integral", explica el académico. "Otro de nuestros objetivos es atraer talento a la región y que las personas vengán de distintas partes a formarse a Valdivia, que vivan este ecosistema y entiendan cómo funciona la comercialización".

Durante las clases presenciales los estudiantes aprendieron a identificar equipos y materias primas, saber cómo seleccionar proveedores y manejarse con softwares que ayudan a seguir recetas y crear nuevas mezclas, como Beersmith.

Para el aprendizaje práctico contaban con la sala experimental que implementó la cervecería Kunstmann y también visitaron la cervecería artesanal Cuello Negro, donde conocieron sobre tratamiento y análisis del agua.

La evaluación final consistió en que crearan su propia cerveza artesanal siguiendo un modelo. "Tuvieron que seleccionar su materia prima, cargar una receta, interpretarla, elaborar la cerveza, ver después los puntos de control, levaduras, inoculación, PH, analizar todo lo que va asociado", describe Troquian.

Todos los estudiantes tomaban como base una cerveza de tipo light. "En ella se utilizó, como elemento característico de la región, un aceite de lúpulo desarrollado en la Universidad Austral. Con eso bajamos la huella de carbono del lúpulo", destaca.

## Quiere emprender

Indian pale ale (amarga), lager (ligera), stout (oscura) o porter (maltosa): Bastián Villablanca no se decide cuál prefiere. "No soy de casarme con un estilo en particular, sí me gusta la cerveza y probar sabores nuevos", aclara.

Exalumno de Mantenimiento Industrial en Inacap, tomó el diplomado mientras hacía en paralelo la práctica en el área técnica de Kunstmann.

"Vi una oportunidad profesional para atacar el mercado cervecero mediante este diplomado, principalmente tomando en cuenta de que Valdivia es una región cervecera y se ve mucho potencial. Quise relacionarlo con lo que estudié, viendo que en la industria es fundamental el proceso

industrial para fabricar la cerveza si uno quiere masificar el proceso", indica.

Las clases le sirvieron mucho para entender lo que después veía en la fábrica, asegura. También les pasaron algo de marketing y emprendimiento y ahora ya tiene un proyecto en mente.

"Pretendo dedicarme al rubro cervecero. Existen procesos más artesanales, pero si uno pretende masificar la producción lo industrial se compatibiliza", opina.

Inacap va a realizar la segunda versión del diplomado para maestros cerveceros en Valdivia. Para saber cuándo postular puede revisar su sitio de educación continua ([portal.inacap.cl](https://portal.inacap.cl), <https://acortar.link/uL7HKM>) o escribir al correo [htrouquian@inacap.cl](mailto:htrouquian@inacap.cl).

## Oferta de aprendizaje

Otras instituciones también imparten estudios relacionados con el burbujeante mundo cervecero. Un ejemplo es la Universidad Austral, que imparte un diplomado semipresencial en Ciencia Cervecería durante el primer semestre de este año ([ecuach.cl](https://ecuach.cl), <https://acortar.link/QdVx1w>). En la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile se ofrece el diplomado Fermentación de alimentos, cerveza y vino (postgradoquímica.cl, <https://acortar.link/vOXd0l>). También está la Universidad Católica del Maule, con su diplomado semipresencial en Cervecería y Destilación, que comienza en junio de este año ([ucm.cl](https://ucm.cl), <https://acortar.link/vOXd0l>). Y tradicionalmente a mitad de año la Escuela de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso realiza un diplomado en Microcervecería ([alimentos.pucv.cl](https://alimentos.pucv.cl), <https://acortar.link/Wtevqr>).