



Resumen

El proceso de elaboración de cerveza es bastante complicado y estricto, consiste de varios pasos, los cuales son: maceración, elaboración del mosto, fermentación, filtración gasificación, y embotellamiento, es de suma importancia controlar variables como la temperatura, el tiempo de cocción y el enfriamiento.

En el proceso de fermentación alcohólica, las levaduras se encargan de hacer una serie de transformaciones al mosto, basadas en reacciones bioquímicas, en la cual ellas consumen los azúcares que están presentes en el mosto para producir alcohol y dióxido de carbono.

Se realizaron una serie de experiencias, las cuales tenían como objetivo, conocer el proceso de elaboración de cervezas artesanales, así como también mejorar y perfeccionar cada fase del mismo.

En el presente trabajo experimental, se realizaron 2 tipos de cervezas artesanales, una a base de extracto de malta y la otra con cebada malteada, al final de la fermentación ambas fueron caracterizadas.

Se realizaron una serie de pruebas para poder dominar ambos procesos de preparación de cerveza artesanal, y con ello se obtuvo un comportamiento cinético de reacciones de primer orden, además de obtener un contenido de alcohol de 5,5% en volumen con una densidad de 0,9922 y unos grados brix de 5,4 para la cerveza de cebada malteada y para la cerveza de extracto un contenido de alcohol de 6% en volumen, grados brix igual a 5,6 y una densidad de 0,9913.



Índice

	Pag.
Resumen.....	3
Introducción.....	6
Objetivo General.....	7
Objetivos Específicos.....	7
Justificación.....	7
Aéreas de Servicio.....	8
Misión.....	8
Visión.....	8
Antecedentes.....	9
Marco Teórico.....	15
Diagrama de flujo Producción de Cerveza.....	39
Costos de Produccion.....	40
Procedimiento Experimental.....	41
Materiales y Equipos.....	44
Resultados.....	45
Calculos.....	46
Discusión de resultados.....	52
Conclusiones.....	56
Bibliografía.....	57
Anexos.....	59