31-3-2022

Daniel Gustavo Vespo

UTN - FRCU

La organización como sistema

Importancia del contexto

DESCRIPCIÓN:

Se ha seleccionado una fábrica local de elaboración de cerveza artesanal.

ANALISIS Y CONTEXTO:

En la actualidad la cerveza artesanal se ha puesto de moda. Ha comenzado a ocupar lugares que antes solamente eran abastecidos por las cervezas de elaboración industrial.

En 1880 Bieckert y Quilmes se establecieron en Buenos Aires. Desde ese momento surgieron algunas cervecerías más, alrededor de 15. Hoy en día la elaboración de cerveza artesanal que se ha distribuido por cada provincia de nuestro país.

Los porcentajes aún están muy lejos, Quilmes ocupa el 65%. Schneider el 33%. Esto deja un 2% para la producción de cerveza artesanal.

MATERIAS PRIMAS:

* AGUA: Apropiada composición mineral (diferentes cervezas requieren diferentes minerales específicos).
* CEBADA / MALTA / TRIGO: Son los componentes de la receta que comúnmente es llamada el “corazón de la cerveza” ya que es el ingrediente básico que se utiliza en la producción de cerveza.
* LÚPULO: Es uno de los contribuyentes principales al amargor, sabor y aroma de la cerveza. Es “El condimento” de la cerveza.
* LEVADURA: Encargada de digerir los azúcares extraídos convirtiéndolos en alcohol y CO2

PROCESO DE ELABORACION:

* Malteado.
* Molienda.
* Macerado.
* Cocido.
* Enfriado.
* Fermentación.
* Envasado o embotellado.
* Segunda fermentación.

ESTILOS DE CERVEZA:

Están definidos por su receta, porcentajes de maltas, tiempo de hervor, lúpulo, fermentación, temperaturas, agua.