

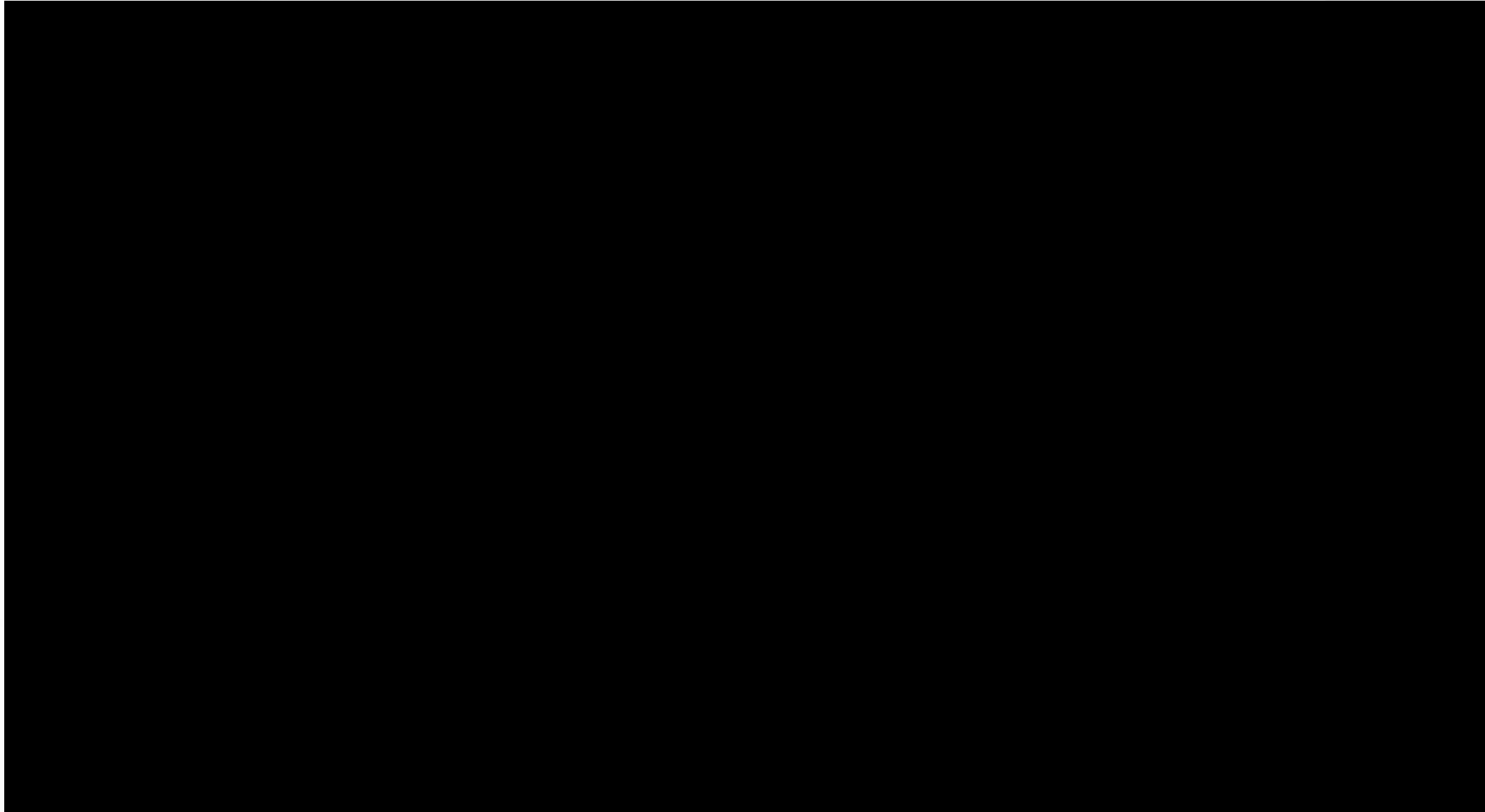


MAESTRO CERVECERO



20
25

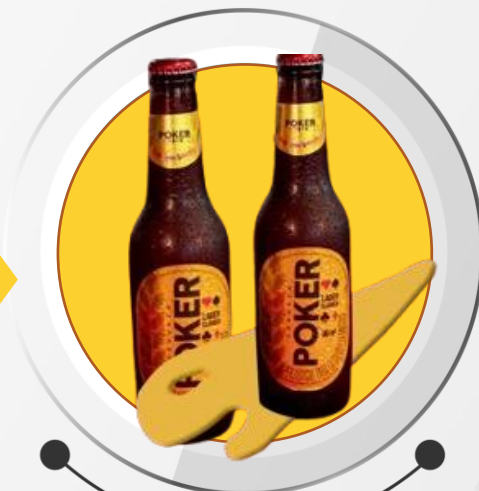
Maestro Cervecerero
CD TUNJA



¿Que recibimos gracias a la cultura cervecera?



¿Qué momentos observamos en el video?



CELEBRACIÓN



UNIÓN
FAMILIAR

COMPAÑÍA



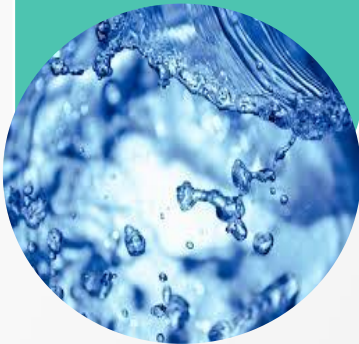
AMOR



¿Que sentimientos te genera a ti la cerveza?



A
G
U
A



L
U
P
U
L
O



C
E
B
A
D
A



L
E
V
A
D
U
R
A

Importancia de los 5 sentidos durante la cata de cerveza

Este proceso no solo busca disfrutar de la cerveza, sino también identificar matices que pueden pasar desapercibidos para un consumidor común.

Durante una cata, los participantes evalúan factores como la calidad de los ingredientes, el equilibrio entre sabores y aromas, y la técnica utilizada en su elaboración.



¿Qué es MARIDAJE con cerveza?



Es la práctica de combinar alimentos con cervezas de manera que sus sabores se complementen y realcen mutuamente, creando una experiencia gastronómica armoniosa. Se busca encontrar un equilibrio entre los sabores de la comida y la bebida, o bien contrastar los sabores para crear una experiencia única.



ARTE DE ACOMPAÑAR COMIDA CON CERVEZA

El maridaje en cerveza, o "ABC del maridaje", se refiere a la combinación de sabores entre la cerveza y la comida para crear una experiencia sensorial única.

Este proceso busca complementar o contrastar los sabores, ya sea a través de la afinidad o el contraste entre ellos.



1. A Align (Alinear)

Consiste en equilibrar la intensidad de los sabores entre la cerveza y la comida. Por ejemplo, una cerveza lager de baja intensidad podría maridar bien con pescado, que también tiene un sabor suave

2. P Bridge (Puente)



Identificar sabores comunes entre la cerveza y la comida para crear una conexión entre ellos. Una cerveza con notas de café y chocolate, por ejemplo, podría maridar bien con postres que también tengan estos ingredientes

3. C Contraste

Utilizar la cerveza para limpiar el paladar, con amargor que puede cortar la grasa de un filete o la salinidad de una salsa.

20
25

Maestro Cerveceros

CD TUNJA



MARIDAJE

A LINEACIÓN

Sabores similares o compatibles

B PUENTE

Sabores parecidos

C CONTRASTE

Resaltar sabores



Un tipo de comida no necesariamente va con una cerveza en específico. Los ingredientes y la preparación juegan un papel importante



La mejor forma de aprender a maridar es experimentando y comparando. Cada paladar tiene gustos diferentes.



Un maridaje puede incluir uno, dos o los tres conceptos.





COSTEÑA BACANA



IBU: 15.

ABV: 3.7%

Costeña Bacana nació en 2020 con el propósito de ofrecer una cerveza refrescante, fácil de disfrutar y accesible, pensada especialmente para los jóvenes que buscan un acompañante perfecto para sus momentos de diversión. En solo 4 años, se ha consolidado como una de las grandes innovaciones cerveceras de Colombia, alcanzando el 4to puesto en volumen dentro del portafolio de cervezas de Bavaria.



TIPS

Crepe de Jamón y queso



Pollo al parilla





AGUILA LIGHT



IBU: 14

ABV: 3.4 %

Aguila Light nació como la apuesta más sofisticada y moderna de la marca más grande de cerveza en Colombia: Aguila. En su versión Light, es más fácil de tomar al ser más ligera y aún más refrescante. Nacida para hacer de la celebración algo más memorable, su color dorado y líquido hecho para refrescar, es una marca principalmente para los jóvenes en sus ocasiones de socialización.



TIPS

Hamburguesa



Brocheta de pollo





AGUILA



IBU: 17.
ABV: 3.9 %

Desde hace más de 110 años, Águila, nacida en Barranquilla, ha sido más que una cerveza; es un símbolo de nuestra colombianidad. Desde hace más de 30 años, ha patrocinado el fútbol colombiano, apoyando tanto la Liga BetPlay como la Federación Colombiana de Fútbol, en sus categorías masculina y femenina. Es, sin duda, la cerveza más icónica que nos representa con orgullo como colombianos.



TIPS

Carnes res

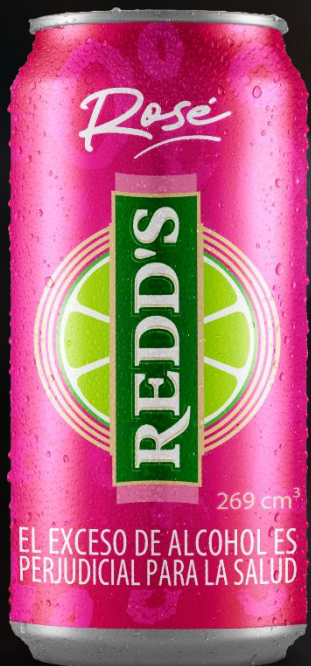


Hamburguesa





REDD'S ROSE



IBU: Sin amargor
ABV: 4.5 %

Redd's es una cerveza colombiana lanzada por Bavaria en 2007, reconocida por su sabor a frutas cítricas, cáscara de limón y un toque dulce-cítrico. A diferencia de las cervezas tradicionales, no contiene lúpulo, lo que elimina el amargor típico y la convierte en una opción refrescante para quienes buscan alternativas diferentes.

En 2025, se lanza Redd's Rosé, una cerveza saborizada con un color rosado pálido y brillante. Su lanzamiento responde a la estrategia de diversificación del portafolio y busca captar nuevos consumidores, especialmente dentro del segmento jóvenes, que prefieren opciones refrescantes y diferentes.



TIPS

Ensaladas



Postres fresca





CLUB TRIGO



Tipo: Lager

Estilo: American Wheat Beer

IBU: 10

ABV: 4.7 %

Apariencia: Cerveza no filtrada – turbia, con color pajizo.

Aroma: Trigo y malta.

Sabor: Cuerpo medio, bajo amargo y dulce.

Incluye trigo malteado y cebada malteada

País De Origen: Colombia



TIPS

Ensaladas y pescados frescos





BBC CAJICA MIEL



IBU: 16.

ABV: 5.3 %

Cerveza icónica de BBC siendo la más vendida, con un total de 16 premios internacionales los cuales están distribuidos de la siguiente manera: 3 premios de la monde selection, 6 premios de la world beer award, 3 premios de la international taste and quality institute.

Su nombre es en conmemoración a un pueblo aledaño a la ciudad de Bogotá.



TIPS

Tiramisú



Postres chocolate





COSTEÑA



IBU: 17.
ABV: 4%

Costeña nació en 1934 con un perfil único y revolucionario, ofreciendo una cerveza seca y amarga que llegó a Colombia para quedarse. Desde su lanzamiento, ha sabido ganarse un lugar especial en el corazón de los colombianos, posicionándose como una cerveza con carácter y personalidad. A lo largo de los años, Costeña se ha consolidado como una de las cervezas más emblemáticas del país, reconocida por su rica herencia y tradición, y apreciada por su autenticidad y sabor inconfundible.



TIPS

Costilla de cerdo ahumada



Pollo al curry



JULIO 2024



CATA Y MERIDAJE



JUNIO 2025



CATA Y MERIDAJE





EVIDENCIAS DESPLIEGUE

CD TUNJA
JUNIO 2025



20
25

SEMANA DE LA CALIDAD
Warehouse



MAESTRO CERVECERO



**CD TUNJA
JUNIO 2025**

20
25

SEMANA DE LA CALIDAD
Warehouse

INVITACIÓN

CAPACITACIÓN Maestro Cervecero CD TUNJA



TURNO C 6:00 AM



TURNO A 2:00 PM

TURNO B 10:00 PM

Como principales colaboradores de la empresa debemos convertirnos en profesionales con conocimientos profundos sobre la elaboración de cerveza, materia prima, características y acompañamientos como el Meridaje.

!Acompañanos a vivir esta experiencial!



Grupo tunja novedades
Asl, Asl, Asl Javier, Asl Jose, Asl Lida M...

Jueves



TURNO C 6:00 AM



TURNO A 2:00 PM

TURNO B 10:00 PM

Como principales colaboradores de la empresa debemos convertirnos en profesionales con conocimientos profundos sobre la elaboración de cerveza, materia prima, características y acompañamientos como el Meridaje.

Compañeros Buenas Tardes 🍷
En el marco de nuestra semana de la calidad tendremos nuestra Capacitación de maestro cervecero 🍷 que es un programa para abarcar temas
🌿 Materia prima de la cerveza
🍷 Meridaje y acompañamiento

Acompáñanos a disfrutar de esta experiencia 🍷

Recuerda que es DESPUES DE FINALIZAR TU TURNO DE TRABAJO Tendremos degustaciones y experiencias gratas 🍷

Invitación a todo el Font Line para obtener un impacto al 100%



Tenemos un Gap al momento de realizar OWD



MAESTRO CERVECERO

Viernes 20 de Junio

¿Cuenta con capacitación en calidad (Maestro cervecero) vigencia máxima 12 meses? * Aplica de forma virtual
Capacitación Maestro Cervecero

✗ NO

✓ SÍ

● NO APLICA

20
25

SEMANA DE LA CALIDAD

Warehouse

TURNO C



CATA



MAESTRO CERVECERO

TURNO C

MARIDAJE



SEMANA DE LA CALIDAD

Warehouse

TURNO A



CATA



MAESTRO CERVECERO

TURNO A

MARIDAJE



SEMANA DE LA CALIDAD

Warehouse

TURNO B



CATA



20
25

MAESTRO CERVECERO

TURNO B

MARIDAJE



SEMANA DE LA CALIDAD

Warehouse

21

TURNO C



TURNO B



FOTO DEL RECUERDO

100 % DEL HC

TURNO A





MAESTRO CERVECERO

**CD TUNJA
JULIO 2024**

20
24

SEMANA DE LA CALIDAD
Warehouse

INVITACIÓN

Invitación a todo el Font Line para obtener un impacto al 100%

CAPACITACION

MAESTRO CERVECERO

JUEVES 25 JULIO

TURNO A: 2 PM
TURNO B: 10 PM
TURNO C: 6AM

NOTA: La capacitación se brindara despues de cada turno para poder participar activamente de las degustaciones.

ABInBev

Tenemos un Gap al momento de realizar OWD
Porque el personal no cuenta con la capacitación en maestro cervecero



MAESTRO CERVECERO

Viernes 25 de Julio

¿Cuenta con capacitación en calidad (Maestro cervecero) vigencia máxima 12 meses? * Aplica de forma virtual
Capacitación Maestro Cerveceros

☐ NO

☒ SÍ

☐ NO APLICA



TURNO A



20
24

Maestro Cervecero

CD TUNJA



TURNO B

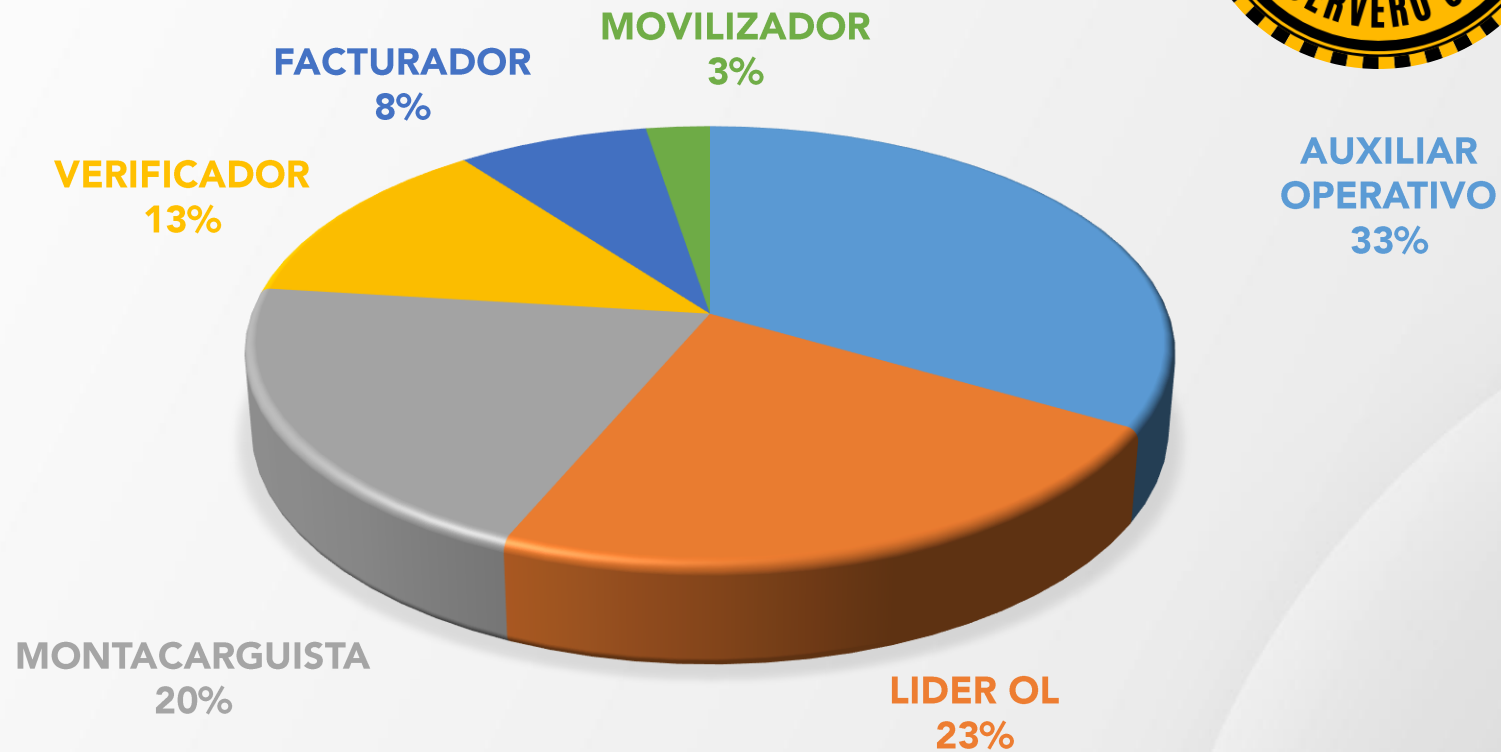


TURNO C





HC IMPACTADO PERSONAL DEL OL







GRACIAS