



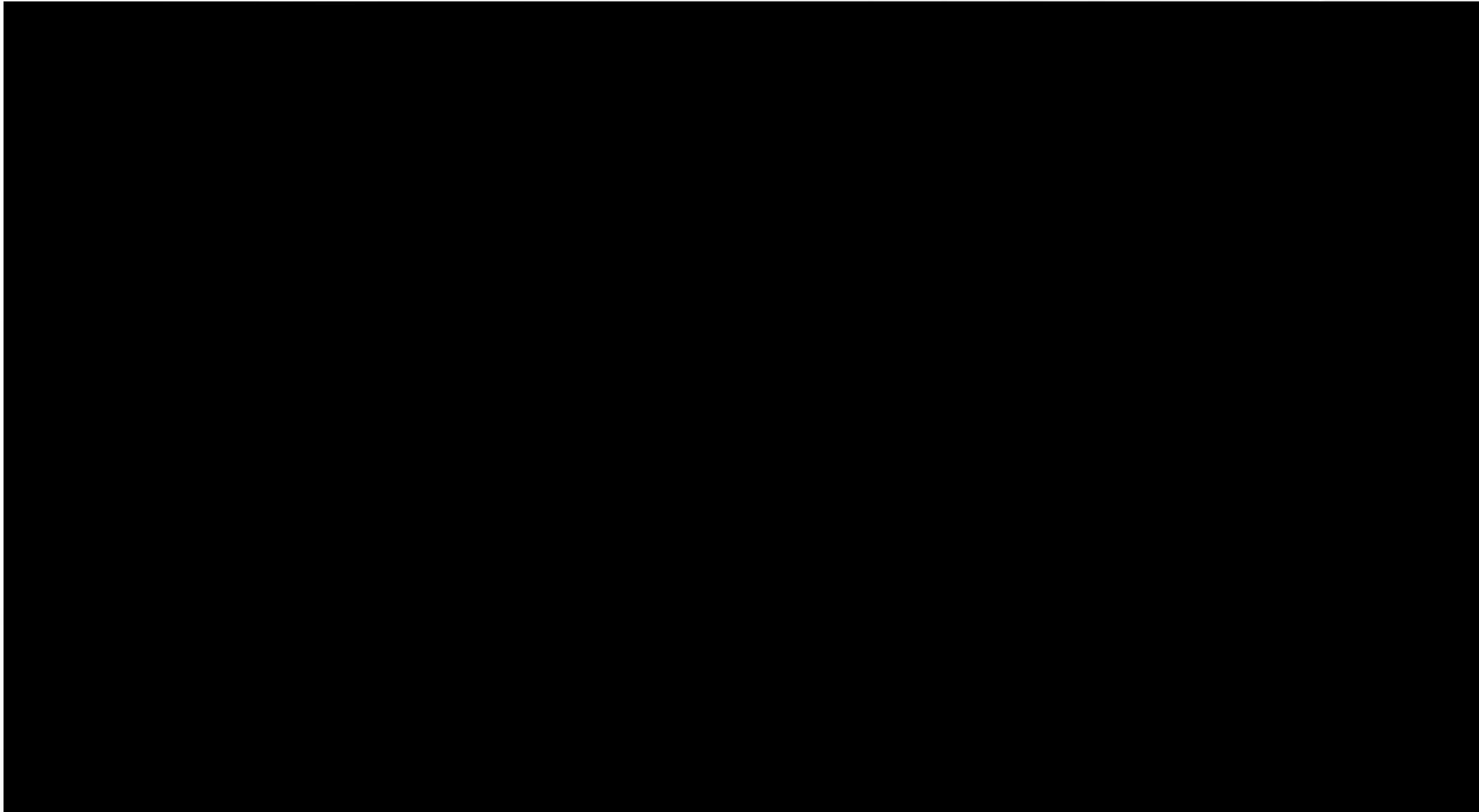
# MAESTRO CERVECERO



20  
25

Maestro Cervecerro  
CD TUNJA

01





¿Qué momentos observamos en el video?



COMPAÑIA



CELEBRACIÓN



AMOR



UNIÓN  
FAMILIAR

## Warehouse – Ingredientes Principales de la Cerveza



A  
G  
U  
A



L  
U  
P  
U  
L  
O



C  
E  
B  
A  
D  
A



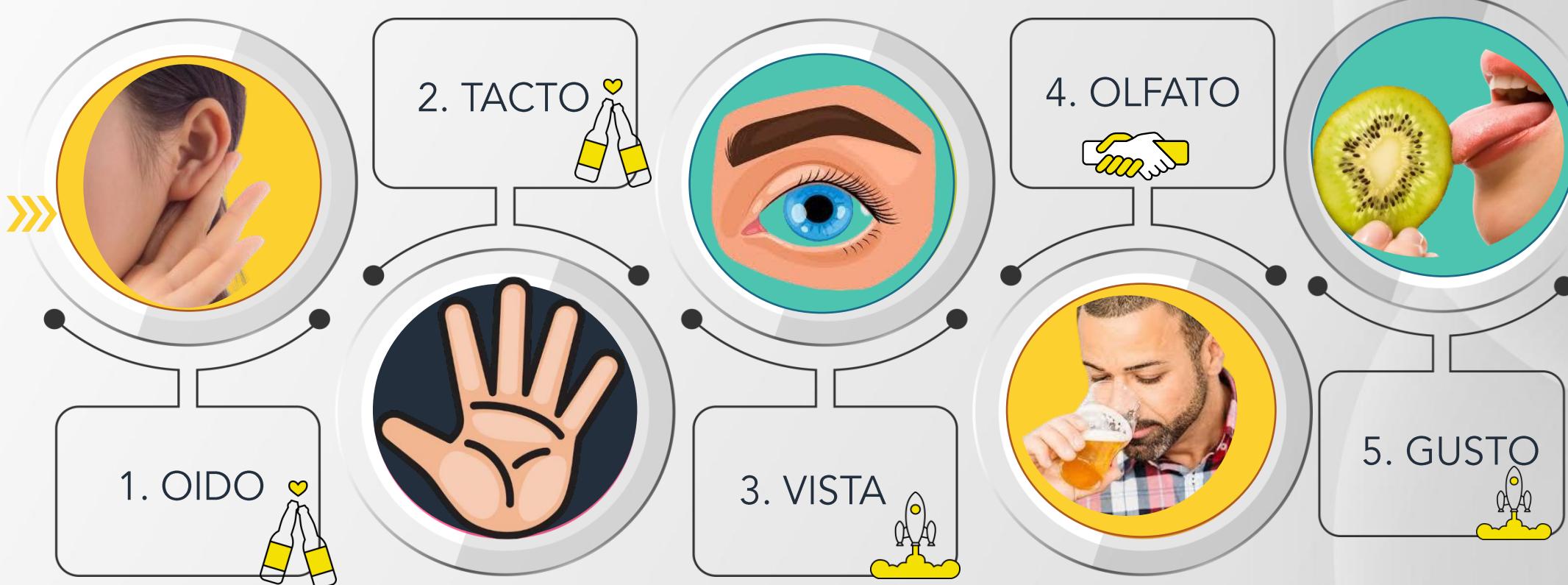
L  
E  
V  
A  
D  
U  
R  
A



## 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.





# 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



WE'RE HERE  
FOR THE BEER



# 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



WE'RE HERE  
FOR THE BEER



# 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



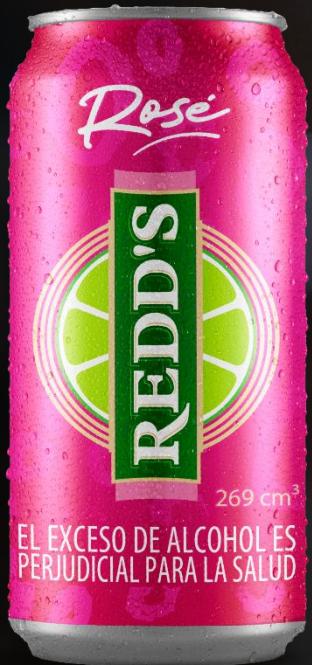
WE'RE HERE  
FOR THE BEER



# REDDS 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 fresa



WE'RE HERE  
FOR THE BEER



# 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 frescas



WE'RE HERE  
FOR THE BEER



# 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 sombra es en conmemoración a un pueblo aledaño a la ciudad de Bogotá.



## TIPS

Tiramisú



Postres chocolate



WE'RE HERE  
FOR THE BEER



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



WE'RE HERE  
FOR THE BEER

**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 Cervecerio**  
**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 experiencia!**

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



← Grupo tunja novedades  
Asl, Asl, Asl Javier, Asl Jose, Asl Lida M... : Jueves

**CAPACITACIÓN**  
**Maestro Cervecerio**  
**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.

Compañeros Buenas Tardes 🤝  
En el marco de nuestra semana de la calidad tendremos nuestra Capacitación de maestro cervecerio 🍺🍺 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 🍻🍻

2025

Tenemos un Gap al momento de realizar OWD



## MAESTRO CERVECERO

Viernes 20 de Junio

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

NO

SÍ

NO APLICA

## SEMANA DE LA CALIDAD

Warehouse

## TURNO C



## CATA



## MAESTRO CERVECERO

### TURNO C

#### MARIDAJE



2025

SEMANA DE LA CALIDAD

Warehouse

## TURNO A



## CATA



## MAESTRO CERVECERO

## TURNO A



**SEMANA DE LA CALIDAD**

Warehouse

20  
25

20

TURNO B



# MAESTRO CERVECERO

TURNO B



20  
25

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%



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 Cervecero

NO

SÍ

NO APLICA

20  
24

MAESTRO CERVECERO

Warehouse

24

# Warehouse – Evidencias del Despliege impactando al 100% del HC



TURNO A



20  
24

**Maestro Cervecer**

CD TUNJA

TURNO B

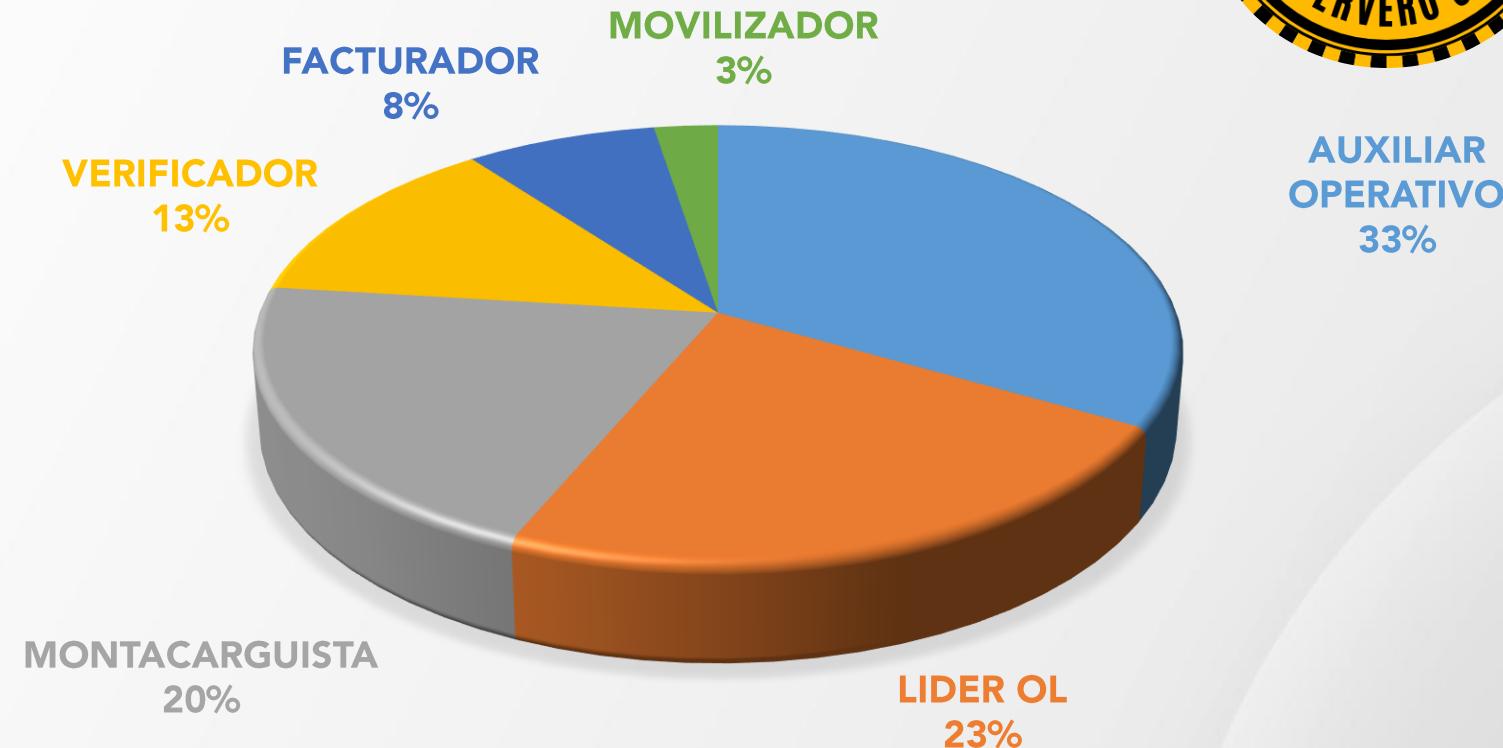


TURNO C





## HC IMPACTADO PERSONAL DEL OL







# GRACIAS