

# LA FORMACIÓN EN EL CERVECERO ¿NECESARIA? INDUDABLEMENTE

*Autores: M<sup>a</sup> Felisa Bartolomé Ocete, Presidente de la [Escuela Superior de Cerveza y Malta](#) y Profesora de Tecnología Cervecera [Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera](#); y Jacobo Olalla Marañón, Director general de [Cerveceros de España](#)*



Si una persona desea lanzarse profesionalmente a fabricar cerveza necesitará desarrollar, como todo buen profesional, una receta infalible con ingredientes fundamentales: una buena dosis de conocimiento, un elevado porcentaje de amor al producto y una parte fundamental de ilusión por el oficio.

El conocimiento viene dado desde dos caminos necesarios y complementarios: la formación teórica, en la ciencia del proceso y en la tecnología aplicada en centros de trayectoria reconocida, y la experiencia aprendida, la heredada y la obtenida en primera persona.

Formación y experiencia se complementan, ambas son necesarias. Han sido y son hoy día unos aliados imprescindibles para hacer un buen producto, destinado al disfrute del consumidor.

No debemos olvidar que el proceso de fabricación de cerveza durante milenios estuvo basado en la experiencia adquirida y transmitida desde generaciones y en los lentos avances que poco a poco se iban produciendo. Solo era sabido de manera empírica que, en ciertas condiciones, una mezcla de agua y cereales molidos generaba un líquido agradable de beber, y en muchas ocasiones más sano y/o seguro que el agua disponible.

A principios del siglo XX, con los avances tecnológicos, se pudo comprender el proceso por el cual esa mezcla se transforma. Se supo que la cerveza la hace un microorganismo, el mismo que determina la elaboración de un buen pan: la levadura.

En este momento y debido a esos avances en el conocimiento, pasó de ser un fenómeno casi mágico a ser explicable: la tecnología nos lo mostró y posteriormente la ciencia nos lo explicó.

Ahora la formación en ciencia y tecnología cerveceras nos permite tener un conocimiento profundo de los procesos bioquímicos y físicos que suceden durante el largo camino que va desde la mezcla original al producto deseado.

Y ese conocimiento ayuda a controlar el que una misma etiqueta ofrezca siempre un mismo producto, que es lo que espera un consumidor, así como una misma calidad, manteniendo la tradición y el nivel de exigencia en el resultado final.

Lo mismo que nos ayudará a generar modificaciones que nos permitirán obtener nuevas cervezas, con nuevas materias primas e incorporaciones diversas, para obtener productos innovadores que posteriormente el paladar y el olfato podrán avalar.

Asimismo, nos ayuda a aislar adecuadamente la materia orgánica necesaria para intentar reproducir la cerveza milenaria desde unos restos arqueológicos: esto también es puro conocimiento y tecnología, eso sí, del siglo XXI.

La formación de expertos en las últimas novedades científicas y tecnológicas sobre la fabricación de cerveza y malta permitirá conocer los procesos de producción, escoger la levadura, el cereal y el lúpulo a utilizar, sus características, las dosis adecuadas y cómo analizar los resultados.

La creciente profesionalización de los productores de cerveza y el interés de la sociedad por nuevas variedades de este alimento, estrechamente ligado a la cultura mediterránea, están impulsando el fenómeno de la cultura cervecera en España. De hecho, el sector cervecero está viviendo un momento de expansión para satisfacer la demanda con nuevas recetas, innovaciones, sabores, presentaciones y métodos de elaboración que solo los profesionales en ciencia y tecnología cerveceras serán capaces de ofrecer con la máxima calidad para expandir aún más la cultura cervecera y el impacto de un sector clave en la economía de nuestro país.

El conocimiento profundo del proceso cervecero convierte a expertos y a las empresas del sector cervecero en aliados para así abrir un abanico de múltiples posibilidades que la propia naturaleza ha puesto en nuestras manos.