



El origen de la cerveza artesanal

- Los antiguos sumerios fueron los primeros en elaborar cerveza.
- Las técnicas para la elaboración de la cerveza se perfeccionaron en la Edad Media.
- La cerveza llegó a México durante la conquista española.

Guadalajara, Jalisco a 12 de abril de 2023. La cerveza es una bebida muy especial, no sólo por sus aromas y sabores que conquistan a millones de paladares en todo el mundo, sino también porque ha acompañado a la humanidad por cientos de años. Aquí te contamos un poco de su historia.

Los primeros indicios de la producción de cerveza datan alrededor del año 4 mil a.C., en la región de Oriente Medio, cuando los antiguos sumerios descubrieron cómo hacer una bebida alcohólica mediante la fermentación de granos. Esta bebida se utilizaba en ritos sagrados vinculados a la diosa de la fertilidad, Ninkasi.

Siglos más tarde, la cerveza llegó al antiguo Egipto, donde se le denominó “zythum” y se convirtió en una bebida esencial para la dieta cotidiana. En esta época, el vino se disfrutaba a las clases altas, mientras que la cerveza era consumida por el pueblo. Además, la cebada comenzó a utilizarse como moneda de cambio.

De acuerdo con los historiadores, los egipcios no sólo se convirtieron en los primeros comerciantes de esta bebida, también contribuyeron a mejorar la receta original al utilizar ingredientes como trigo, azafrán, comino, jengibre y miel.

Con el tiempo, la producción de cerveza se extendió a otros lugares del mundo y fue convertida en una bebida muy apreciada en muchas civilizaciones antiguas, incluyendo la griega y la romana. De hecho, los romanos llamaron a esta bebida “cerevisia”, en honor a la diosa de la agricultura: Ceres.

Durante la Edad Media, la producción de cerveza se convirtió en una de las actividades económicas más importantes del norte y el centro de Europa. Si bien la elaboración de la cerveza era una labor que se encomendaba a las mujeres y a los monjes, fue en los monasterios donde se perfeccionaron las recetas y procesos de elaboración, lo que les permitió aumentar el volumen de producción.

Diversos estudiosos afirman que la cerveza que conocemos hoy en día tuvo su origen en Bélgica, durante la Edad Media, donde se comenzó a incluir el lúpulo como un ingrediente esencial para la elaboración de cerveza. Esta hierba es la que le da su sabor característico y actúa como conservante natural.

La cerveza hizo su primera aparición en México hasta 1544 gracias a Alfonso Herrera, un miembro de la expedición de Hernán Cortés, quien pidió permiso al rey de España para producir esta bebida en el nuevo continente. Herrera, construyó su cervecería en la hacienda El Portal, ubicada en lo que hoy es el Estado de México.

Durante varios siglos la producción de cerveza en México estuvo limitada y se llevaba a cabo en pequeñas cervecerías locales que producían cerveza principalmente para el autoconsumo. Este sector no cobró importancia sino hasta el siglo XIX, cuando se establecieron las primeras cervecerías industriales en el país.

Posteriormente, durante el gobierno de Porfirio Díaz la producción de cerveza experimentó un importante crecimiento. Durante esta época, se establecieron nuevas cervecerías y se modernizaron las existentes, lo que contribuyó a fortalecer la producción y distribución de cerveza industrial en todo el territorio mexicano. Gracias a esto, en 1904 la cerveza mexicana se posicionó como una de las mejores a nivel mundial.

Varias décadas más tarde, la producción de cerveza artesanal, que había sido popular en Europa y otros lugares del mundo, llegó a nuestro país. El movimiento de la cerveza artesanal en México comenzó a tomar fuerza en la década de 1990, cuando se fundaron las primeras cervecerías artesanales en el país. Desde

entonces, el sector ha experimentado un rápido crecimiento, con más de 900 cervecerías artesanales operando a nivel nacional.

Acerca de Expo Cerveza Guadalajara

La segunda edición de Expo Cerveza Guadalajara se realizará el 12 y 13 de mayo de 2023 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de 100 empresas productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto.

Para mayor información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159

Cel: 5548115322

Maestro cervecero

- Un maestro cervecero se encarga de supervisar cada una de las etapas de la elaboración de cerveza.
- La labor del co-cervecerero y del asistente cervecero es clave en el proceso productivo.
- Las mujeres se están abriendo paso en la industria cervecera.

Guadalajara, Jalisco a XX de XX de 2023. Detrás de una buena cerveza se encuentra el trabajo de todo un equipo de personas que se encargan de cuidar los insumos, así como cada una de las fases del proceso de elaboración, a fin de garantizar que la bebida que llega a tu mesa cumpla con los más altos estándares de calidad. Si bien, la participación de cada uno es esencial, destaca la labor del maestro cervecero.

Un maestro cervecero, o cervecero en jefe, es un experto en la producción de cerveza y es el principal responsable de supervisar todo el proceso de producción de la cerveza, desde la selección de los ingredientes hasta el envasado del producto final.

Además de poseer una comprensión profunda de los aspectos técnicos de la producción de cerveza, un maestro cervecero también debe tener habilidades de liderazgo y gestión para dirigir un equipo de trabajo.

De acuerdo **con X de X**, el término de maestro cervecero proviene del alemán “Braumeister” y refiere a la persona que culmina una educación formal en elaboración de cerveza y obtiene un grado profesional en este ámbito. Asimismo, en Reino Unido se les llama “Brewmaster” únicamente a las personas que acrediten un examen en un instituto de cervecería y destilería.

En México, el cargo de Maestro Cervecero se considera un oficio, ya que actualmente no existe una institución educativa que otorgue un título profesional. Sin embargo, existen diversas carreras afines (química, ingeniería o microbiología), así como diplomados que permiten acceder a una formación académica en temas relacionados a la industria cervecera.

Cabe señalar que la labor del maestro cervecero es posible gracias al apoyo que recibe de su equipo, principalmente del co-cervecero y del asistente cervecero.

X explica que la principal función del co-cervecero es conocer la calidad que debe tener el producto, las recetas y los insumos. Por ello, sus actividades están más vinculadas al proceso de elaboración.

Por otro lado, un asistente cervecero es aquella persona que tiene todos los conocimientos necesarios para elaborar cerveza, operar el equipo y seleccionar los mejores insumos. Si bien tiene una participación importante en el proceso de producción, sus actividades siempre son supervisadas por el co-cervecero o por el maestro cervecero.

“Aunque la industria cervecera ha estado dominada por hombres en el pasado, hay un creciente número de mujeres que se están abriendo paso en el sector. Las mujeres no sólo están ocupando roles clave en la producción, distribución y comercialización de cerveza, también están emprendiendo y creando cervecerías. Gracias a esto, cada día hay más oportunidades para que las mujeres puedan desarrollarse profesionalmente en todos los ámbitos del negocio de la cerveza”, concluyó la experta.

Acerca de Expo Cerveza Guadalajara

La segunda edición de **Expo Cerveza Guadalajara** se realizará el 12 y 13 de mayo de 2022 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de **100 empresas** productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto.

Para mayor información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159

Cel: 5548115322