

SEMILLERO DE CERVECEROS

BULLETS

- El semillero busca fortalecer las capacidades técnicas, sanitarias y empresariales de emprendedores interesados en la producción de cerveza artesanal, para desarrollar un producto seguro, de calidad y viable comercialmente conforme a la normatividad sanitaria vigente.
- El semillero está dirigido a emprendedores, productores artesanales y personas interesadas en iniciar proyectos de cerveza artesanal.
- Tiene una duración total de 10 horas y se impartirá en modalidad híbrida (sesiones virtuales y presenciales) con componentes teórico-prácticos.
- El contenido se estructura en módulos con enfoque legal (Formalización legal del emprendimiento), enfoque técnico (Normatividad Sanitaria para cerveceros, incluyendo el rol del INVIMA) y enfoque documental (Consolidación final y preparación de documentación ante INVIMA).
- Uno de los objetivos específicos es guiar a los emprendedores en la importancia de tramitar una cámara de comercio y crear bases sólidas para la formalización laboral. Al finalizar las 10 horas, se entregará un certificado de participación en el semillero.

TIPS O MINI LECCIONES

Ejemplo 1:

¿Te apasiona la cerveza y quieres aprender a como comercializar legalmente? Este es el momento. Únete a nuestro semillero de cerveceros y vive una experiencia única de aprendizaje práctico y guiado.

Este será un espacio de formación con enfoque técnico y de calidad en la elaboración y comercialización de cerveza.

En el semillero vas a:

- ✓ Aprender sobre la normatividad sanitaria
- ✓ Determinar si para obtener el registro sanitario debes pagar o no
- ✓ Saber si eres microempresario y que condiciones debes cumplir
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 🧪
- ✓ Compartir con otros apasionados 🍷
- ✓ Disfrutar de una sesión de maridaje 🍺
- ✓ Interactuar con personal especializado que hacen parte del INVIMA
- ✓ Poder evaluar tus etiquetas
- ✓ Como legalizar tu cerveza

- ✓ Aprender a organizar tu documentación para radicar ante INVIMA.

¡Inscríbete y transforma tu interés en una verdadera experiencia cervecera! 🍺

No necesitas experiencia, solo ganas. ¡Anímate! 🔥

Fortalece tus competencias y produce cerveza con criterios técnicos e inocuidad. 🍺

Ejemplo 2:

¿Te apasiona la cerveza y quieres aprender a elaborarla con calidad? Te invitamos a ser parte de nuestro semillero de cerveceros, un espacio de capacitación donde desarrollarás habilidades prácticas y conocimientos técnicos para crear y comercializar tus propias cervezas.

En el semillero vas a:

- ✓ Aprender sobre la normatividad sanitaria
- ✓ Determinar si para obtener el registro sanitario debes pagar o no
- ✓ Saber si eres microempresario y que condiciones debes cumplir
- ✓ Actualizaciones normativas relevantes como los Decretos 162 de 2021, 1366 de 2020 y 1083 de 2025 y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 🍺
- ✓ Compartir con otros apasionados 🍻
- ✓ Disfrutar de una sesión de maridaje 🍺
- ✓ Interactuar con personal especializado que hacen parte del INVIMA
- ✓ Poder evaluar tus etiquetas
- ✓ Como legalizar tu cerveza
- ✓ Aprender a organizar tu documentación para radicar ante INVIMA.

¡Inscríbete y transforma tu interés en una verdadera experiencia cervecera! 🍺

No necesitas experiencia, solo ganas. ¡Anímate! 🔥

Fortalece tus competencias y produce cerveza con criterios técnicos e inocuidad. 🍺