vinetur

EDA crea un máster para formar especialistas en ciencia y tecnología cervecera

Con Cerveceros de España, el programa incluirá formato híbrido y práctica en empresas de la industria

lunes 23 de noviembre de 2026



EDA Drinks & Wine Campus, el campus especializado en bebidas impulsado por Basque Culinary Center, pondrá en marcha en septiembre de 2027 un Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera en colaboración con Cerveceros de España. Las inscripciones se

abrieron este lunes, 23 de noviembre, y el programa se impartirá en formato híbrido, con una primera fase online y otra presencial en Vitoria-Gasteiz.

El nuevo máster tendrá 60 créditos ECTS y 18 plazas. La parte a distancia se desarrollará entre septiembre y marzo, con la idea de facilitar la compatibilidad con la jornada laboral, mientras que la fase presencial se celebrará entre marzo y junio en el campus de EDA Drinks & Wine Campus en la capital alavesa.

EDA y Cerveceros de España sitúan el origen del programa en los cambios que vive la industria cervecera, con modificaciones en los hábitos de consumo, una mayor incorporación de herramientas digitales a la producción y nuevas exigencias medioambientales. A partir de esa base, el curso busca formar perfiles con capacidad para trabajar en toda la cadena de valor de la cerveza, desde las materias primas hasta el producto final.

Las dos entidades explican que el plan se ha diseñado con participación de profesionales y empresas del sector para acercar la formación a la actividad diaria de la industria. El alumnado tendrá contacto con docentes en activo y con distintos eslabones del proceso productivo, además de actividades en campos de cebada y lúpulo, malterías, centros de producción y empresas proveedoras especializadas.

El contenido académico abarcará áreas como el análisis de materias primas y del producto final, la bioquímica y la microbiología cervecera, las tecnologías de elaboración, el control de calidad, el envasado, el análisis sensorial, la sostenibilidad, la innovación, la gestión y las tendencias de mercado. El enfoque, de acuerdo con la información facilitada por los impulsores del proyecto, combina formación técnica, aplicación práctica y una visión empresarial del negocio cervecero.

El máster se dirige tanto a profesionales que quieren especializarse en cerveza como a personas interesadas en impulsar proyectos propios o asumir nuevas responsabilidades dentro de la industria. La coordinación académica recaerá en Ana García Martí, con más de veinte años de experiencia en calidad, I+D e innovación en el sector cervecero.

Cerveceros de España participará también en el desarrollo docente junto con profesionales de empresas de la industria. EDA considera que esa relación directa con compañías del sector permitirá ajustar contenidos, metodologías y experiencias de aprendizaje a las necesidades actuales de las empresas.

El nuevo programa incorpora, además, la trayectoria de la Escuela Superior de Cerveza y Malta, ESCYM, que forma parte de la enseñanza técnica de maestros cerveceros y profesionales de la industria en España desde el curso 1965-1966. EDA señala que esa integración permitirá mantener el conocimiento acumulado por la escuela e incorporar nuevas metodologías docentes y avances tecnológicos.

EDA Drinks & Wine Campus es una iniciativa de Basque Culinary Center promovida por el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, con la colaboración del Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz. El proyecto tiene sedes en Vitoria-Gasteiz y Laguardia, además de la sede central de Basque Culinary Center en Donostia-San Sebastián, y centra su actividad en formación, emprendimiento, innovación e investigación aplicada en el ámbito de las bebidas y el vino.

Las personas interesadas pueden formalizar la inscripción a través de las páginas de EDA Drinks & Wine Campus y de Basque Culinary Center.