



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

Brewery Operations Concentration

Covering the breadth and depth of Brewery Operations, from the brewing process, beer analysis and quality control to packaging, sales and distribution, MSU Denver provides a university education to new or experienced professionals in beer industry operations. Take the next step in your career by learning the art and science of starting, operating and managing a brewery or any number of other beer-related careers.



According to the most recent Beer Serves America study, Colorado's beer industry contributes over \$13.1 billion to the economy and has the nation's highest ratio of brewery employment, accounting for over 61,000 jobs.

Get the most from MSU Denver's partnerships with Colorado's thriving beer industry including breweries, restaurants, distributors, and nonprofit organizations such as the Pink Boots Society in the Front Range and Rocky Mountain region. With a Brewery Operations Concentration at MSU Denver, you'll gain practical, hands-on experience through internships, research and more.

Career Opportunities for Graduates

- Alcohol beverage retail management
- Beer sales and distribution
- Brew deck control
- Brewery operation and management
- Brewpub management
- Craft brewing production
- Sensory programs
- Quality control and analysis labs

Contact Us!

Phone: 303-615-1616

Email: schoolofhospitality@msudenver.edu

Our Facilities

The Charlie Papazian Brewing Education Lab, named in honor of the craft-beer pioneer who founded the Great American Beer Festival, provides students with an opportunity to brew on a commercial-scale system. Our campus brew pub, located onsite, sells the beer our students produce. Our commercial-size brewing facility features a 3½-barrel brewing system used in many small to medium-size breweries offering both an academic and a practical environment.

The lab enhances the student experience by providing hands-on training in all aspects of brewing, from ingredient procurement and recipe creation to yeast management, fermentation control, and clean-in-place procedures. This environment better prepares students for careers in the beer industry.

Brewery Operations Course Examples

- BREW 3010 - Beers of the World
- BREW 3810 - Sensory Quality Analysis
- BREW 3850 - Brewery Operations
- BREW 4010 - Beer Styles and Service
- BREW 4350 - Applied Brewing Science + Tech.
- BVG 3750 - Alcohol Beverage Law

Program Info!



Follow Us!



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

CHANGEMAKERS WANTED



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

Especialización en Operaciones Cerveceras

Cubriendo la amplitud y profundidad de las Operaciones de la Cervecería, desde el proceso de elaboración, el análisis de la cerveza y el control de calidad hasta el empaque, las ventas y la distribución, MSU Denver brinda educación universitaria a profesionales nuevos o experimentados en las operaciones de la industria cervecera. Dé el siguiente paso en su carrera aprendiendo el arte y la ciencia de iniciar, operar y administrar una cervecería o cualquier otra carrera relacionada con la cerveza.



Según el estudio más reciente de "Beer Serves America", la industria cervecera de Colorado aporta más de 13.100 millones de dólares a la economía y registra la mayor proporción de empleos en el sector cervecero de todo el país, generando más de 61.000 puestos de trabajo.

Aprovecha al máximo las colaboraciones de MSU Denver con la próspera industria cervecera de Colorado, que incluye cervecerías, restaurantes, distribuidores y organizaciones sin fines de lucro —como la Pink Boots Society— en las regiones de Front Range y las Montañas Rocosas. Con la especialización en Operaciones de Cervecería de MSU Denver, adquirirás experiencia práctica y directa a través de pasantías, investigaciones y más.

Oportunidades Profesionales para Graduados

- Gestión de venta minorista de bebidas alcohólicas
- Venta y distribución de cerveza.
- Control de la plataforma de preparación
- Operación y gestión de cervecería.
- Gestión de cervecerías
- Producción cervecera artesanal
- Programas sensoriales
- Laboratorios de análisis y control de calidad

¡Contáctenos!

Teléfono: 303-615-1616

Correo electrónico: schoolofhospitality@msudenver.edu

Nuestras Facilidades

El Laboratorio de Educación Cervecera Charlie Papazian llamado así en honor al pionero de la cerveza artesanal que fundó el Great American Beer Festival— ofrece a los estudiantes la oportunidad de elaborar cerveza utilizando un sistema de escala comercial. Nuestra cervecería del campus, ubicada en el lugar, vende la cerveza que producen nuestros estudiantes. Nuestra planta de elaboración de tamaño comercial cuenta con un sistema de 3,5 barriles —empleada en muchas cervecerías pequeñas y medianas—, lo que proporciona un entorno que combina la formación académica con la práctica.

El laboratorio mejora la experiencia de los estudiantes al brindar capacitación práctica en todos los aspectos de la elaboración de cerveza, desde la adquisición de ingredientes y la creación de recetas hasta el manejo de la levadura, el control de la fermentación y los procedimientos de limpieza in situ. Este entorno prepara mejor a los estudiantes para carreras en la industria.

Ejemplos de Cursos de Operaciones de Cervecería

- BREW 3010 - Cervezas del mundo
- BREW 3810 - Análisis de calidad sensorial
- BREW 3850 - Operaciones de cervecería
- BREW 4010 - Estilos de cerveza y servicio
- BREW 4350 - Ciencia y tecnología aplicadas a la elaboración de cerveza
- BVG 3750 - Ley de bebidas alcohólicas

¡Información del programa!



¡Síguenos!



MSU SCHOOL OF HOSPITALITY
DENVER

SOMOS LOS CHANGEMAKERS