



# LUCERO GONZÁLEZ

Lucero es nutricionista y dietista, egresada de la Pontificia Universidad Javeriana, su interés por la cerveza empezó cuando oyó decir que “la cerveza es pan líquido”; por eso decidió, una vez terminado su primer pregrado, viajar a Alemania para proseguir sus estudios, graduándose como Ing. Cervecera y tecnóloga de bebidas de la TUM-Weihenstephan.

Su experiencia en producción de cerveza incluye a Paulaner en Munich, Industrias la Constancia en El Salvador, SABMiller en su cervecería Águila (Colombia) y la microcervecera Bogotá Beer Company, donde por primera vez entró en contacto con la cervecería artesanal.

Actualmente desarrolla su propio proyecto de cerveza artesanal con la marca “Franca”, donde elabora cervezas tipo lager 100% artesanales y bajo la ley de pureza alemana.

Lucero es la persona seleccionada para hablarnos, tanto de las cualidades nutricionales de la cerveza, como para enseñarnos a elaborar cerveza sin alcohol, cada vez más demandada por el consumidor de cerveza artesanal.

