

CURSO: ELABORACIÓN ARTESANA DE CERVEZA

TUTOR: JESÚS SANGUINO COLLADO

CONTENIDOS:

-Módulo 1

1. Introducción a la historia de la cerveza
2. Ingredientes para la elaboración de cerveza
3. Proceso de elaboración
4. Fase I de elaboración de cerveza
5. Fermentación primaria

-Módulo 2

1. Clasificación y tipos de cervezas.
2. Introducción a la cata de cervezas
3. Cata de diferentes tipos de cerveza

-Módulo 3

1. Fase II de elaboración de cerveza
2. Filtrado y Embotellado
3. Fermentación secundaria y maduración

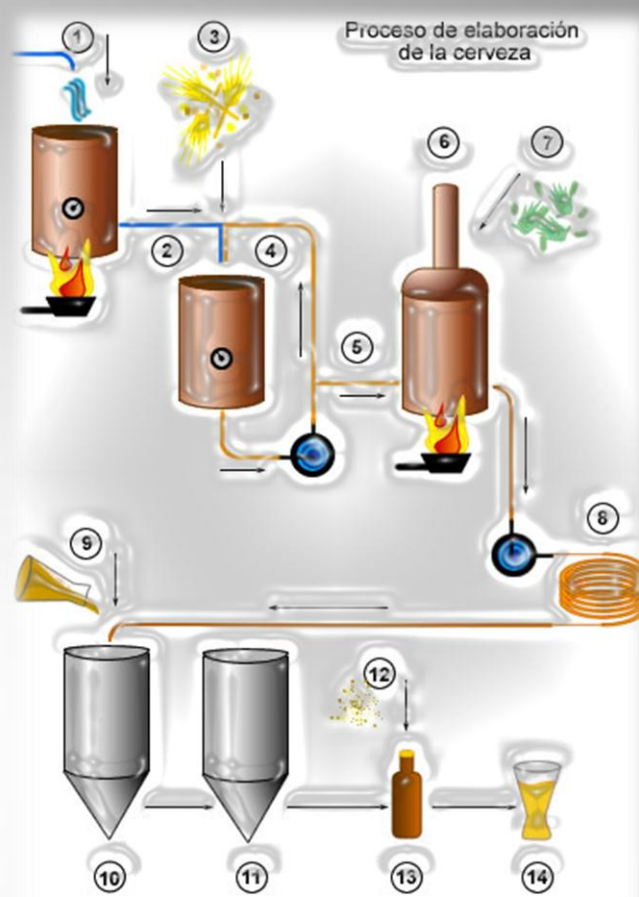
**El curso incluirá:

Asistencias a las clases teórico-prácticas.

El material necesario para elaborar cerveza durante el curso.

Cata de cervezas de producción internacional y diferentes variedades.

La cerveza elaborada será proporcionada a los alumnos como material adicional.



Destinatarios: Trabajadores en activo que cotizan en Reg. General ó Reg. G. Agrario

Fechas: Abril/2013

Horario: Consultar con Técnico Comercial - Víctor: 645 980 363

Lugar de Impartición: Peñarroya (otras zonas consultar con T. Comercial)



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

SOLICITE OFERTA PERSONALIZADA PARA EMPRESAS

TELEFONO: 924 671 864 – Víctor: 645 980 363 - Email: victor@centralformacion.es

WEB: www.centralformacion.es