INESEM

BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Cerveza

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Elaboración de Cerveza

duración total: 310 horas ***horas teleformación:*** 155 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del mundo de la industria alimentaria es necesario conocer los diferentes campos para la elaboración de cerveza, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de malta, de mosto, la fermentación, maduración y acabado de la cerveza y el envasado y acondicionamiento de la bebida.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado
- Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.
- Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza.
- Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAH0210 Elaboración de Cerveza, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

salidas laborales

Ejerce su actividad en la industria de la malta y en la de elaboración y envasado de cerveza. Se trata en general de grandes y medianos grupos cerveceros. Este técnico se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su misma categoría o inferior y depende de un mando intermedio. En pequeñas empresas podrá tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción. Desarrolla su actividad en las áreas funcionales de recepción de cebada y/o malta y producción de malta, mostos y cerveza. Las operaciones de producción abarcan el campo de la elaboración de maltas y cervezas.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0311_2 Elaboración de Malta'

- Manual teórico 'MF0312_2 Elaboración de Mosto'

- Manual teórico 'MF0313_2 Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza'

- Manual teórico 'MF0314_2 Envasado y Acondicionamiento de Bebidas'

profesorado y servicio de tutorías

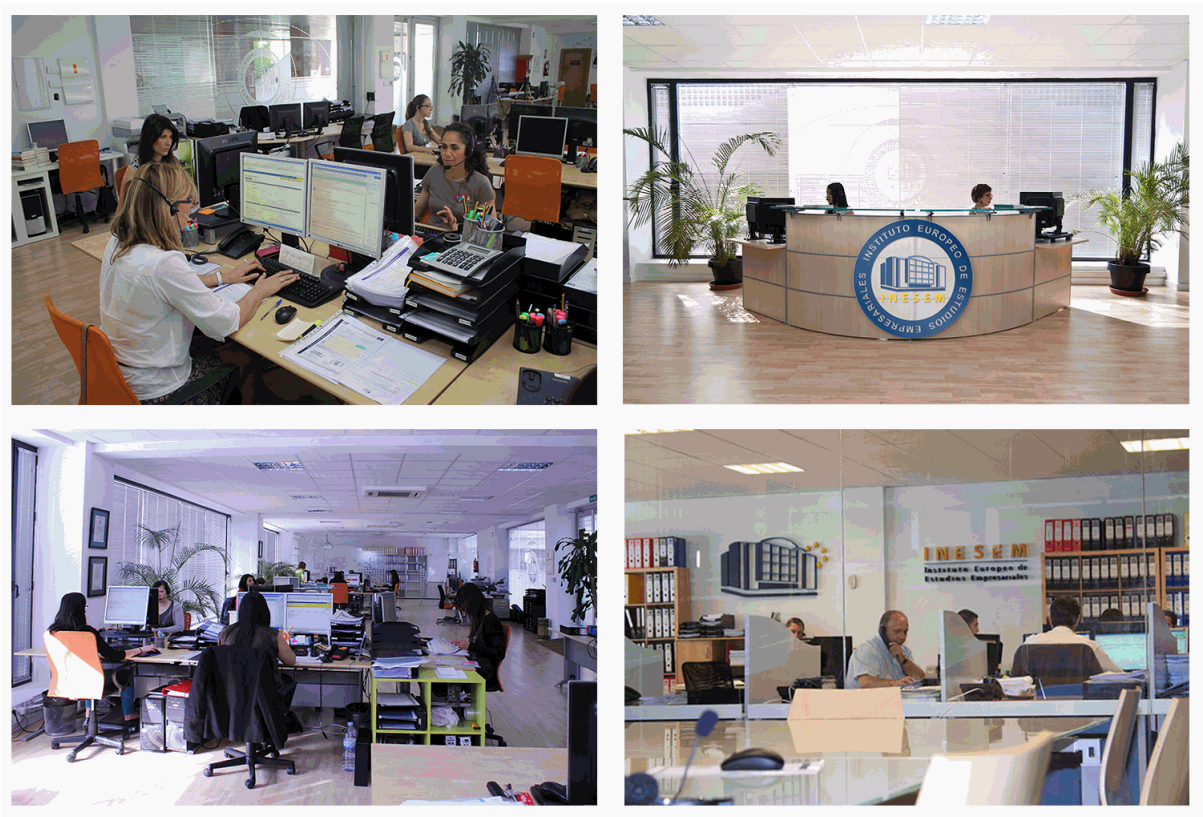
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. MF0311_2 ELABORACIÓN DE MALTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CEBADA.

1.La cebada. Tipos y variedades de cebada malteables.
2.Identificación varietal, características morfológicas del grano de cebada.
3.Partes del grano, funciones de las mismas en la germinación.
4.Empleo de la cebada en la fabricación de cerveza.
5.Legislación vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA MALTA.

1.Aspectos generales del malteado.
2.Almacenamiento de la cebada.
3.Selección de cebada.
4.Remojo.
5.Germinación de la cebada.
6.Contenido proteico de la cebada. Funciones de las proteínas en el malteado.
7.Almidón, funciones y características. Otros componentes de la cebada.
8.Alteraciones que tienen lugar durante el almacenamiento de la cebada y la malta.
9.Secado y tostado de la cebada.
10.Funciones de la malta en la elaboración de cerveza.
11.Tipos de malta: pilsen, munich, viena, torrefactada y otras
12.Extractos y otros derivados de la malta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA MALTERÍA Y SUS INSTALACIONES.

1.Instalaciones de una maltería:
1.- Área de recepción y almacenamiento, silos de cebada, tinas de remojo, cajas de germinación, secado y tostado, silos de malta.
2.Servicios generales (Suministro de agua, aire,vapor y energía eléctrica)
3.Producción por lotes.
4.Cálculo de las capacidades de los procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.

1.Concepto y niveles de limpieza. Limpieza física, química, microbiológica.
2.Procesos y productos utilizados en la higienización y limpieza de instalaciones.
3.Concepto de desinfección, esterilización, desinsectación y desrodentización.
1.- Fases de la higienización,secuencias básicas y sus funciones.
2.- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, medidas de seguridad.
3.- Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.
4.- Desinsectación, insecticidas.
5.- Desrodentización, rodenticidas.
4.Sistemas y equipos utilizados en la higienización.
5.Señalización y aislamiento de áreas o equipos en operaciones de riesgo.

MÓDULO 2. MF0312_2 ELABORACIÓN DE MOSTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSIFICACIÓN Y EL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE CERVAZA

1.Recepción y almacenamiento de la materias primas.
2.Adjuntos cerveceros sólidos y líquidos.
3.Molienda de la malta, tipos de molinos.
4.Análisis de molienda, Plansichter.
5.Instalaciones de dosificación de malta y crudos.
6.El agua en la industria cervecera, características ideales.
7.Tratamiento del agua para uso cervecero.
1.- Contaminación química del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso.

+ Información Gratis

2.- Contaminación microbiológica del agua. Orígenes, causas y efectos en el
8.proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y ADJUNTOS, PROCESO DE MACERACIÓN

1.Procesos enzimáticos de la mezcla, la sacarificación.
2.Métodos de mezcla, infusión y decocción.
3.Programación de diagramas de mezcla, tiempo y temperaturas.
4.Elaboraciones de alta densidad (HGB).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FILTRACIÓN Y EBULLICIÓN DEL MOSTO

1.Proceso de filtración, métodos (cuba filtro, filtro prensa)
2.Ebullición del mosto, parámetros del proceso.
3.El lúpulo: cultivo, tipos, función y presentaciones
4.Derivados del lúpulo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLARIFICACIÓN Y ENFRIAMIENTO DEL MOSTO

1.Clarificación del mosto, métodos y funciones.
2.Enfriamiento y aireación del mosto.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

1.Normativa aplicable al sector.
2.Integridad del producto, APPCC
3.Medidas de higiene personal.
    1.- Durante el proceso
    2.- En el almacenamiento y transporte
4.Requisitos de higiene y limpieza general de instalaciones y equipos.
    1.- Características de los edificios, naves e instalaciones.
    2.- Características de los detergentes y desinfectantes, tensión superficial.
    3.- Principales contaminantes.
    4.- Ventilación, iluminación, normativa aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

1.Factores, situaciones de riesgo y normativa aplicable.
2.Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal
    1.- Áreas de riesgo, señales y códigos
    2.- Condiciones saludables de trabajo
    3.- Equipos de protección individual (EPI´s)
    4.- Manipulación de productos peligrosos, precauciones.
    5.- Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas.
    6.- Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo.
3.Situaciones de emergencia:
    1.- Plan de evacuación general.
    2.- Sistemas de detección, actuación ante alarmas.
    3.- Incendios: sistemas de detección, equipos de extinción.
    4.- Escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación.

MÓDULO 3. MF0313_2 FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LEVADURAS. CEPAS DE USO INDUSTRIAL.

1.Estructura de la célula de levadura.
2.Selección de cepas de levaduras.
3.Mantenimiento y propagación de los cultivos de levadura.
4.Metabolismo de la levadura.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS DEL MOSTO Y LA CERVEZA.

1.Contaminaciones más habituales:
    1.- Levaduras no deseables o salvajes.

+ Información Gratis

2.- Bacterias.
2.Alteraciones producidas por bacterias.
3.Determinación de contaminantes; análisis microbiológicos.
4.Normas de actuación ante contaminaciones microbianas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERMENTACIÓN DEL MOSTO. MADURACIÓN Y GUARDA DE LA CERVEZA.

1.Transformaciones bioquímicas de la fermentación alcohólica.
2.Productos de la fermentación.
3.Parámetros de control del proceso.
4.Fermentación en batch .
5.Instalaciones del proceso.
6.Recuperación de CO2.
7.Funciones de la guarda, maduración organoléptica.
8.Estabilización coloidal.
9.Coadyuvantes y aditivos tecnológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. FILTRACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LA CERVEZA.

1.Fundamentos de la filtración, funciones y tipos de filtros.
2.Filtración con diatomeas y con membranas.
3.Centrifugación o clarificación.
4.Parámetros de control del proceso.
5.Coadyuvantes tecnológicos, PVPP.
6.Carbonatación natural y forzada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA CERVEZA.

1.La composición y calidad de la cerveza.
2.Análisis organoléptico de la cerveza.
3.Tipos de cerveza: con alcohol, sin alcohol, tipo pilsen, tipo negra, tipo ecológico.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL.

1.Subproductos de la industria cervecera.
2.Ahorro y alternativas energéticas.
3.Residuos sólidos, emisiones atmosféricas y efluentes cerveceros.
4.Otras técnicas de prevención o protección.
5.Seguridad personal y de las instalaciones.

MÓDULO 4. MF0314_2 ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO.

1.Alteración de las bebidas.
2.Tipos de alteración y causas.
3.Factores que intervienen en las alteraciones.
4.Conservación mediante calor.
5.Sistemas de tratamiento térmico.
6.Pasterizadores. Autoclaves.
7.Intercambiadores térmicos.
8.Sistemas de filtración estéril.
9.Filtración con membranas.
10.Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas.
11.Sistemas de procesado aséptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO.

1.Tipos y características de los materiales de envasado.
2.Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa.
3.Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento.
4.Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades.
5.Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales.
6.Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado.

+ Información Gratis

7.Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado.
8.Tapones de corcho. Propiedades y características.
9.Máquinas taponadoras de corcho.
10.Sistemas, equipos y materiales de capsulado.
11.Envases metálicos: Metales utilizados.
12.Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos.
13.Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre.
14.Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir.
15.Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos.
16.Productos adhesivos y otros auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO.

1.Manipulación y preparación de envases.
2.Técnicas de manejo de envases.
3.Niveles de llenado. Control volumétrico.
4.Métodos de limpieza.
5.Procedimientos de llenado.
6.Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico.
7.Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8.Maquinaria utilizada en el envasado.
9.Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
10.Manejo y regulación.
11.Mantenimiento de primer nivel.
12.Máquinas manuales de envasado. Tipos y características.
13.Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características.
14.Líneas automatizadas integrales de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO.

1.Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa.
2.Las buenas prácticas higiénicas.
3.Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas.
4.Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección.
5.Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO.

1.Sistemas de autocontrol APPCC.
2.Trazabilidad y seguridad alimentaria.
3.Niveles de rechazo.
4.Pruebas de materiales.
5.Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
6.Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto.

+ Información Gratis