







IN
—
BU

Elaboración



INESEM

SINESS SCHOOL

n de Cerveza

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Elaboración

duración total: 310 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de la industria alimentaria es ne la elaboración de cerveza, dentro del área profesional d pretende aportar los conocimientos necesarios para la e fermentación, maduración y acabado de la cerveza y el

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Controlar y preparar las materias primas y realizar las
- Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo
- Conducir los procesos de fermentación, maduración, fi
- Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Elaboración de Cerveza, certificando el haber superado él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Compe la experiencia laboral y de la formación no formal, vía p correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

Ejerce su actividad en la industria de la malta y en la de trata en general de grandes y medianos grupos cerveceros, trabajando con otras personas de su misma categoría o infinidad de pequeñas empresas podrá tener bajo su responsabilidad la producción responsable de producción. Desarrolla su actividad en la elaboración de cebada y/o malta y producción de malta, mostos y cerveza en el campo de la elaboración de maltas y cervezas.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisor de la titulación (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0311_2 Elaboración de Malta'
- Manual teórico 'MF0312_2 Elaboración de Mosto'
- Manual teórico 'MF0313_2 Fermentación, Maduración'
- Manual teórico 'MF0314_2 Envasado y Acondicionamiento'

+ Información Gratis



+ Información Gratis



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. MF0311_2 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CEBADA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CEBADA.

- 1.La cebada. Tipos y variedades de cebada malteable
- 2.Identificación varietal, características morfológicas de la cebada

+ Información Gratis

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.
7. Almidón, funciones y características. Otros componentes.
8. Alteraciones que tienen lugar durante el almacenamiento.
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 especial.
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, silos de malta, silos de cebada tostada, silos de malta.

+ Información Gratis

- 2.Servicios generales (Suministro de agua, aire,vapor
- 3.Producción por lotes.
- 4.Cálculo de las capacidades de los procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES:

- 1.Concepto y niveles de limpieza. Limpieza física, química
- 2.Procesos y productos utilizados en la higienización y
- 3.Concepto de desinfección, esterilización, desinsectación
 - 1.- Fases de la higienización,secuencias básicas y
 - 2.- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, ir
 - 3.- Desinfección y esterilización. Desinfectantes qu
 - 4.- Desinsectación, insecticidas.
 - 5.- Desrodentización, rodenticidas.
- 4.Sistemas y equipos utilizados en la higienización.
- 5.Señalización y aislamiento de áreas o equipos en op

MÓDULO 2. MF0312_2 ELABORAC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSI

- 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.

+ Información Gratis

- 5.Instalaciones de dosificación de malta y crudos.
- 6.El agua en la industria cervecera, características ide
- 7.Tratamiento del agua para uso cervecero.
 - 1.- Contaminación química del agua. Orígenes, cau
 - 2.- Contaminación microbiológica del agua. Orígen
- 8.proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FILTRACIÓN Y EBULLICIÓN D

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLARIFICACIÓN Y ENFRIAMIE

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE

+ Información Gratis

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.
 - 1.- Características de los edificios, naves e instalaciones
 - 2.- Características de los detergentes y desinfectantes
 - 3.- Principales contaminantes.
 - 4.- Ventilación, iluminación, normativa aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA

1. Factores, situaciones de riesgo y normativa aplicable
2. Medidas de prevención y protección en las instalaciones.
 - 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
 - 6.- Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo
3. Situaciones de emergencia:

+ Información Gratis

- 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 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

1. Contaminaciones más habituales:
 - 1.- Levaduras no deseables o salvajes.
 - 2.- Bacterias.
2. Alteraciones producidas por bacterias.
3. Determinación de contaminantes; análisis microbiológico.
4. Normas de actuación ante contaminaciones microbiológicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERMENTACIÓN DEL MOSTO

+ Información Gratis

- 1.Transformaciones bioquímicas de la fermentación al
- 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 ACONDICIONA

- 1.Fundamentos de la filtración, funciones y tipos de fil
- 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

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y P

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

MÓDULO 4. MF0314_2 ENVASADO**UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BE**

- 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 indus
- 11.Sistemas de procesado aséptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENV,

+ Información Gratis

1. Tipos y características de los materiales de envasado.
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales.
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados.
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cierre.
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado.
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos.
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. Recipientes.
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades.
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado.
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales.
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.

+ Información Gratis

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
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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD

1. Sistemas de autocontrol APPCC.
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria.

+ Información Gratis

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