

MF0311_2 Elaboración de Malta





Elige aprender en la escuela
líder en formación para profesionales

ÍNDICE

1 | Somos INESEM

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las
que elegir
Inesem

7 | Programa
Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS INESEM

INESEM es una **Business School online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Más de un

90%

tasa de
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



A way to learn, a way to grow
Elige Inesem



QS, sello de excelencia académica
Inesem: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESEM

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



Ver en la web

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Relaciones institucionales



Relaciones internacionales



Acreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

Inesem es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESEM

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Inesem.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Inesem cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial** y una **imprenta digital industrial**.

MF0311_2 Elaboración de Malta



DURACIÓN
50 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0311_2 Elaboración de Malta, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAH0210 Elaboración de Cerveza. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES, S.A.U. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



Descripción

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

Objetivos

- Identificar, recepcionar y almacenar las materias primas utilizadas en la industria de la elaboración de malta.
- Conocer el proceso de remojo y germinación del grano, transformaciones del mismo, procedimientos, instalaciones necesarias y funciones de las mismas
- Aplicar y conocer el proceso de secado y tostación de la malta, los diferentes métodos existentes y realizar el seguimiento del mismo.
- Aplicar técnicas de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de malta.

Para qué te prepara

Este curso está dirigido a profesionales del mundo de la industria alimentaria, más concretamente a aquellos vinculados con la elaboración de cerveza, dentro del área profesional de bebidas, y a todas

aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la elaboración de malta.

A quién va dirigido

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0311_2 Elaboración de Malta, 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.

TEMARIO

MÓDULO 1. 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.

[Ver en la web](#)

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

 +34 958 050 240

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
Oficina 34, C.P. 18200, Maracena (Granada)

 formacion.continua@inesem.es

 www.formacioncontinua.eu

Horario atención al cliente

Lunes a Jueves: 09:00 a 20:00

Viernes: 9:00 a 14:00

Ver en la web

