



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza

+ Información Gratis

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

Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza

duración total: 60 horas

horas teleformación: 40 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 la cerveza, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la fermentación, maduración y acabado de la cerveza.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Conducir las operaciones de inoculación de levadura y fermentación del mosto.
- Aplicar técnicas para llevar a cabo los procesos de almacenamiento, maduración y guarda de la cerveza, según especificaciones.
- Analizar las operaciones de filtración y acondicionamiento de la cerveza previo al proceso final de envasado, esquematizando los procesos.
- Analizar las operaciones básicas de seguridad, control medioambiental y recuperación, tratamiento y eliminación de los residuos del proceso.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0313_2 Fermentación, Maduración y Acabado de la 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

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 'MF0313_2 Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza'



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 ineseem 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. 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.
 - 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.

+ Información Gratis