



Curso de Estudios Avanzados en Maltería y Cervecería (on line)

Programa de 250 horas
Cursos sueltos de 15-30 horas

matrícula abierta todo el año

¡la formación profesionalizante
que esperabas!

organizan:



www.escym.com

www.formacionagroalimentaria.com

Estudios Avanzados en Maltería y Cervecería

OBJETIVOS

El Curso se propone tres objetivos básicos:

- Ofrecer formación en temas específicos de la producción y gestión de la producción de malta y cerveza, abordando las peculiaridades propias de este sector, a las que no suelen llegar la mayoría de los cursos de tipo generalista.
- Ofrecer herramientas que permitan al gerente, propietario, encargado, productor o interesado en estos temas poderse valer de estos conocimientos para llevar adelante su tarea profesional.
- Aportar conocimientos y experiencias actualizados sobre maltería y cerveza.

DESTINATARIOS

Tanto el Curso Superior como los cursos sueltos están pensados para personas con intereses personales y profesionales en el mundo de la cerveza. Recién titulados en Agronomía, Agroalimentación, Biología y carreras afines que busquen ampliar su formación. También pensamos en profesionales que se están iniciando en este campo, en pequeñas cervecerías artesanas, en venta y labores comerciales, o bien en personas que están empezando a trabajar en las empresas cerveceras españolas.

El mundo de la cerveza es apasionante y realmente no hay mucha formación para que las personas vayan capacitándose según sus necesidades; hay otros muchos campos de la agroalimentación que tienen más desarrollo en lo formativo.

En principio los cursos están destinados a personas con titulación universitaria y a profesionales del sector. Se valorarán otros casos en que no se cumplan estos requisitos.

PROGRAMA DE CURSO A LA CARTA: HAZ TU PROPIO ITINERARIO

El programa se configura en tres bloques temáticos que abarcan los procesos de elaboración y producción de cerveza y malta:

- I. CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS EN MALTERÍA Y CERVECERÍA
- II. ANÁLISIS, ELABORACIÓN Y TECNOLOGÍA EN CERVECERÍA
- III. GESTIÓN Y CONTROL EN MALTERÍA Y CERVECERÍA

Cada bloque se compone de cursos cortos de 15 o 30 horas que el alumno elige según sus intereses y necesidades formativas, que van desde la obtención de materias primas de calidad en la elaboración de malta y cerveza (cereales, lúpulo, agua y otras materias aromatizantes) hasta la comercialización, cata y gestión de la calidad en la industria maltera y cervecera (APPCC en cervecería, ISO 9001:2015 en cervecería) pasando por la tecnología en maltería y cervecería y el control de los procesos de elaboración, la microbiología de malta y cerveza.

El programa cuenta con prácticas en empresas de maltería y cervecería así como bolsa de empleo para los alumnos del Curso Superior de Estudios Avanzados.

CONDICIONES ECONÓMICAS

Los cursos cortos tienen un precio establecido así como el Programa completo. La Secretaría del Centro ofrece facilidades de pago. Los Cursos pueden tramitarse por **Formación Continua** siendo gratuita su tramitación por parte del Centro. También hay becas para las matrículas de Programa completo (las condiciones de becas se deben pedir en Secretaría).

Para obtener una información completa del Programa, visita:

www.formacionagroalimentaria.com

www.inea.org

Más información en:

postgrado@inea.uva.es

672 470 840