

# 1.3 INTRODUCCIÓN A LOS CONCEPTOS BÁSICOS Y LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN



Considerando la diversidad de orígenes y la diferente formación de los participantes, durante estas sesiones nos pondremos manos a la obra y, de la mano del fundador de Cervezas Illice Augusta, Raimon Cooper, nos familiarizaremos con la secuencia mínima de pasos indispensables para elaborar una cerveza,

## 1.3.1. Descripción

El contenido teórico de esta asignatura será mínimo: nos centraremos en los requisitos antes de entrar en la sala de cocción para preparar el primer taller.

## 1.3.2. Objetivos

Poner a todos los alumnos en contacto con la elaboración de cerveza artesanal, y sentar las bases para que todos los alumnos estén al mismo nivel.

## 1.3.3. Temario

- Los ingredientes
- Los procesos y métodos
- La receta

## 1.3.4. Información general

Profesorado: Raimon Cooper

Créditos: 0.5

Fechas de docencia: del 17 de octubre al 23 de noviembre de 2014

Localización: aula virtual y moodle

