



Curso **FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA**



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

FORMACIÓN UNIVERSITARIA SUPERIOR Y DE CALIDAD EN CERVEZA ARTESANA

La titulación universitaria **Especialista en Cerveza Artesana y Microcervecería** responde a la creciente demanda de formación superior y de calidad específica para el sector.

Nuestro principal patrimonio son nuestros alumnos –antiguos y actuales-, sus profesores y equipo humano.

Cada año pasan por nuestras aulas cerca de dos centenares de profesionales. Profesorado y colaboradores, partícipes directos del sector, transmiten su conocimiento y nos abren las puertas de sus oficios, generando identidad, puentes, intercambio de ideas y debate.

Nuestras aulas se relacionan estrechamente con la industria microcervecera a todos los niveles. Estamos presentes en una decena de países hispanohablantes. Somos punto de encuentro de proyectos cerveceros, consolidados y de nueva creación; germen del desarrollo y crecimiento de nuevas industrias; promotores de un oficio milenario con un gran futuro.



**LA COMODIDAD DE UN
CURSO ONLINE
Y LA CERCANÍA DE UN
AULA PRESENCIAL**

E-LEARNING SENCILLO Y ACCESIBLE



SESIONES STREAMING

Podrás aprender de forma interactiva a través de nuestra plataforma en Adobe Connect.



WORKSHOPS

Te formarás junto a los mejores profesionales en el campo de la elaboración de cerveza artesanal.



CAMPUS VIRTUAL

Tendrás acceso a una gran cantidad de material para una formación especializada.

La industria cervecera está en crecimiento. Cada vez existe mayor demanda de perfiles profesionales altamente cualificados en diferentes rangos de especialización.

Por ese motivo, **Especialista en Cerveza Artesana y Microcervecería** ha creado sus cursos orientados a mejorar las competencias de los profesionales de la industria cervecera hispanohablante.

Somos pioneros en la formación específica en elaboración y gestión de microcervecería. Perseguimos la excelencia académica y profesional a través del uso de las nuevas tecnologías como herramienta de aprendizaje.

Nos adaptamos constantemente a los rápidos cambios del sector con una metodología formativa totalmente compatible con la actividad profesional. Sólo necesitas poner en juego tu pasión y una conexión a Internet.



Curso **FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA**

Fabrica tu propia cerveza de forma comercial y en condiciones técnicamente perfectas

El curso Fundamentos Técnicos de la elaboración de cerveza es pionero en el ámbito hispanohablante. Su completo y exigente programa académico cubre todos los aspectos relativos a la elaboración de esta bebida: desde el análisis de las materias primas al proceso de elaboración. Se completa con conocimientos relativos al producto final como son la degustación o el maridaje.

Como en promociones anteriores, llevamos la modalidad semipresencial a diversos países de Latinoamérica, gracias a la colaboración de diversas instituciones y empresas del sector en varios países.

Nuestro profesorado está compuesto en su mayoría por profesionales del ámbito cervecero con formación y experiencia reconocidas, así como profesores de la Universidad de Alicante que explican el proceso de elaboración en sus variables científicas básicas para que cualquier alumno con interés y ganas de aprender sobre este oficio milenario pueda asimilarlo fácilmente.

Fechas de realización:
octubre 2019 – marzo 2020

Número de créditos: 19 ECTS

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Tanto si tienes formación científica, experiencia en la fabricación de cerveza o simplemente quieres especializarte en elaboración, este curso te ofrece una titulación de calidad para perfeccionar tus conocimientos y profesionalizar tu pasión. A lo largo del año te explicaremos con brevedad los términos menos comunes de cada materia, de modo que los alumnos con menores conocimientos científicos puedan seguir las clases con comodidad y los de mayor nivel puedan aplicar de forma práctica y efectiva esos conocimientos a sus propios proyectos.

MODALIDADES

Existen dos opciones para realizar este curso: de manera **íntegramente online** o de **modo semipresencial**. La única diferencia entre ambas modalidades es que la opción semipresencial permite asistir a las sesiones prácticas que, por otro lado, se graban a su vez en vídeo, por lo que el alumno matriculado en la modalidad online puede ver cuando lo desee.

Una vez finalizado y superado el curso obtendrás el **Título de Especialización certificado por la Universidad de Alicante**, de carácter profesionalizante y que está refrendado y reconocido por la mayoría de empresas del sector.

Para obtenerlo es necesario superar una evaluación continua mediante ejercicios, actividades y cuestionarios de autoevaluación que los alumnos deberán entregar periódicamente, así como un examen final cuyo objetivo es ayudar al alumno a reflexionar sobre los conocimientos adquiridos.

SESIONES PRÁCTICAS

Durante el curso se realizan talleres presenciales que proporcionan al alumnado formación práctica en los aspectos relacionados con la elaboración de cerveza artesanal, las materias primas y la evaluación de producto final: taller de levaduras; detección y prevención de errores y defectos; catas de estilos; visitas a plantas profesionales y, claro está, elaboración de cerveza.



BECAS

El curso cuenta con una beca que cubre el 50% de la matrícula.

Los alumnos pueden optar a su adjudicación según los criterios previamente establecidos: personas desfavorecidas y con menor nivel de ingresos. Su número podrá incrementarse en función de la cantidad de matrículas realizadas.

TARIFAS

1 230€

Acceso a todo el material formativo del campus virtual, solución de problemas con los profesores y tutorías en directo. Acceso a las grabaciones de los talleres presenciales.

+ 650€

Asistencia a los Workshop (organizados por Tecnocaelia).

El pago se realiza de forma fraccionada: 50% en el momento de formalizar la matrícula y 50% restante en diciembre.

DESCUENTO

-15%

HASTA EL 15
DE JULIO



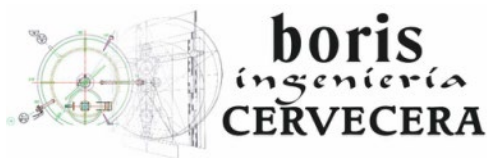
PROFESORADO

Una de las características diferenciadoras de los **Cursos de especialización en cerveza artesana y Microcervecería** de la Universidad de Alicante es nuestro nutrido cartel de profesores y colaboradores. Entre los profesores tenemos profesionales de reconocido prestigio y experiencia en el sector cervecero (fabricantes, jueces internacionales, cocineros y sumilleros, etc.), trabajando mano a mano con docentes muy cualificados del ámbito universitario.

La Universidad de Alicante aporta dos catedráticos y trece doctores en diversas disciplinas, ofreciendo entre todos al alumno puntos de vista complementarios y aportando información útil y práctica sobre el día a día de la profesión cervecera y los últimos avances en ciencia y docencia en cervecería.



COLABORADORES



CONTACTO



Secretaría del curso

Escuela de Negocios. Universidad de Alicante
Campus de San Vicente del Raspeig. 03690, España

Tel: + 34965909373 / 9448

Email: escuela.negocios@ua.es

Más información

- Página web y blog del curso: www.especialistaencerveza.com
- Email: info@especialistaencerveza.com
- Facebook: [@especialistaencerveza](https://www.facebook.com/especialistaencerveza)
- Twitter: [@aulacerveza](https://twitter.com/aulacerveza)
- Instagram: [@especialistaencerveza](https://www.instagram.com/especialistaencerveza)