

Planificación, instalación y limpieza de líneas de servicio de cerveza



La asignatura aportará al alumno todo el conocimiento técnico y mecánico necesario para realizar instalaciones, puestas en marcha, limpiezas y el mantenimiento de equipos y materiales. Para ello nos enfocaremos en todos los materiales y equipamientos de la instalación, dispensación y mantenimiento, así como los procesos, paso a paso, que hay

que llevar a cabo para lograr en todo momento el mejor servicio y calidad de la cerveza. Descubriremos todos los elementos que intervienen, así como su función y utilización. Básicamente entenderemos todo el proceso por donde pasa la cerveza, desde el barril de cerveza hasta que se dispensa en el vaso del cliente a través del grifo.

Descripción

La asignatura se enfoca en todo el material técnico que se aplicará de modo práctico en el momento de realizar la instalación de la línea de cerveza de la microcervecería. Descubrir y comprender todos los materiales técnicos de que se compone el sistema para su correcta instalación y su posterior mantenimiento. Cada instalación de cerveza es única y personal, por tanto, no existe un patrón estándar que seguir, cada individuo con los conocimientos adquiridos y teniendo conciencia de todas las posibilidades que existen ha de escoger la mejor opción y la que más se adecue a su situación y necesidades.

Objetivos

- Profundizar en el conocimiento, funcionamiento y aplicación de todo el material técnico necesario existente en una microcervecería.
- Aprender todos los procedimientos y etapas de una instalación cervecera, así como las posibilidades que existen.
- Comprender la importancia del buen mantenimiento y limpieza de todos los elementos de que se compone una instalación de cerveza.

Temario

- Instalación.
- Instalación
- Mantenimiento



Número de créditos: 1 crédito ECTS

Semana de docencia: Semana 5

Profesorado: Salvador Marimón y Cristian Marimón