

Seguridad e higiene en Microcervecías



La gestión global de una microcervecía comprende un conjunto de actividades, entre las cuales, y no la menos importante, se encuentra la gestión higiénica, que garantice la elaboración de unas cervezas seguras y de calidad.

Una correcta higiene de todos los elementos que intervienen en la elaboración de cerveza, entendiendo elementos como los paramentos, instalaciones, maquinaria, útiles y mobiliario, es la premisa fundamental sobre la que se ha de asentar la higiene

alimentaria en este tipo de industrias. Unas correctas prácticas de higiene van a facilitar la obtención de un producto final de elevada calidad, minimizando los costes debidos a pérdidas de seguridad y de calidad organoléptica por contaminaciones microbianas.

Descripción

- Repasaremos los ingredientes necesarios para la elaboración de la cerveza, para entender qué tipo de residuos pueden quedar en paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles que pueden entrar en contacto directo o indirecto con los ingredientes o con el producto final, y de esta forma optimizar los procesos de limpieza y desinfección.
- Describiremos aquellos pasos para la elaboración artesanal de la cerveza en los que intervienen microorganismos deseados y en los que pueden interferir los microorganismos no deseados.
- Definiremos el origen y las causas de las alteraciones de las cervezas.
- Estudiaremos los diferentes tipos de materiales que forman parte de paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles, ya que el tipo de material puede influir decisivamente en la metodología empleada para la limpieza y desinfección.
- Analizaremos los diferentes tipos de agentes detergentes y agentes desinfectantes para conocer cuáles son los más adecuados para este tipo de industria.
- Describiremos exhaustivamente protocolos para una correcta limpieza y desinfección de paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles.
- Definiremos metodologías para la verificación de un correcto proceso de limpieza y desinfección.

Objetivos

- Concienciar al alumno sobre la importancia en la gestión higiénico-sanitaria de todos los procesos y elementos que intervienen en la elaboración de cerveza artesanal.
- Proporcionar los conocimientos y herramientas necesarios para mantener una instalación de producción en las condiciones de seguridad e higiene óptimas para estar dentro del marco de la legalidad.

Temario

- Ingredientes en la elaboración de la cerveza: composición química
- Elaboración de cerveza artesanal: Microorganismos responsables de la fermentación.
- Alteraciones organolépticas de la cerveza: origen y causas
- Materiales de construcción de paramentos, instalaciones, maquinaria y útiles
- Agentes detergentes y desinfectantes: Composición, características y requisitos legislativos
- Elaboración de protocolos de limpieza y desinfección. Higienización manual vs higienización CIP (Cleaning in Place)
- La desinfección in situ (video-tutoriales de fábricas)
- Metodología para la verificación de una correcta limpieza y desinfección: Controles visuales y controles microbiológicos



Número de créditos: 1 crédito ECTS

Semana de docencia: Semana 1

Profesorado: M^a José Bonete, Miguel Ángel Trelis Sancho
