

# FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

9ª Edición - Año académico 2022-2023



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante





# LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA PARA UN OFICIO MILENARIO, CON UN FUTURO PROMETEDOR

Estas son nuestras cifras desde nuestro  
comienzo en 2013



+ de 1300 alumn@s



181 maestros



22 países

**#soy  
ECAM**

# INICIO DEL CURSO

**OCTUBRE 2022**

- El curso Fundamentos Técnicos de la Elaboración de Cerveza es pionero en el ámbito hispanohablante. Cuenta con un completo y exigente programa académico que cubre todos los aspectos relativos a la elaboración de esta bebida; desde el análisis de materia primas al proceso de elaboración y acabando con el producto listo para consumo.



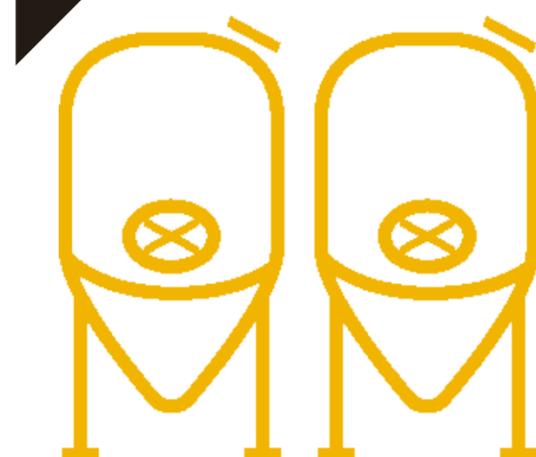
**#soy  
ECAM**

# APRENDE DESDE CUALQUIER PARTE DEL MUNDO Y FABRICA TU PROPIA CERVEZA COMO UN PROFESIONAL



## **PROGRAMA FORMATIVO**

Formación  
online  
con tutorías  
semanales  
en directo



## **SESIONES PRÁCTICAS**

Fórmese con los  
mejores  
profesionales y  
elabore  
cerveza con ellos.



## **SESIONES EN DIRECTO**

Aprenda de  
forma interactiva  
y acceda a las  
clases desde  
nuestra  
plataforma



## **FORMACIÓN CONTINUA**

Programa de  
actualización  
de contenidos  
para antiguos  
alumnos.



## **CAMPUS VIRTUAL**

Consulte una  
gran cantidad de  
material  
especializado y  
resuelva sus  
dudas con los  
profesores

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



- Durante este curso se realizan 7 talleres presenciales en los que trabajaremos el análisis organoléptico de ingredientes, detección y prevención de errores y defectos, cultivo y propagación de levaduras, catas técnicas, catas de estilo, visitas a plantas profesionales y, claro está elaboración de cerveza.
- Una vez finalizado el curso y superada la evaluación, se expedirá el Título de Especialización certificado por la Universidad de Alicante, de carácter profesionalizante, refrendado y reconocido por las empresas del sector.
- Para obtener el título es necesario superar una evaluación continua mediante ejercicios, actividades y cuestionarios de autoevaluación que los alumnos deberán entregar periódicamente. También se ha de aprobar un examen final cuyo objetivo es ayudar al alumnado a reflexionar sobre los conocimientos adquiridos.

# ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

Tanto si tienes formación científica, experiencia en la fabricación de cerveza o simplemente quieres especializarte en elaboración, este es tu curso. Te ofrecemos una titulación universitaria de calidad para perfeccionar tus conocimientos y profesionalizar tu pasión.

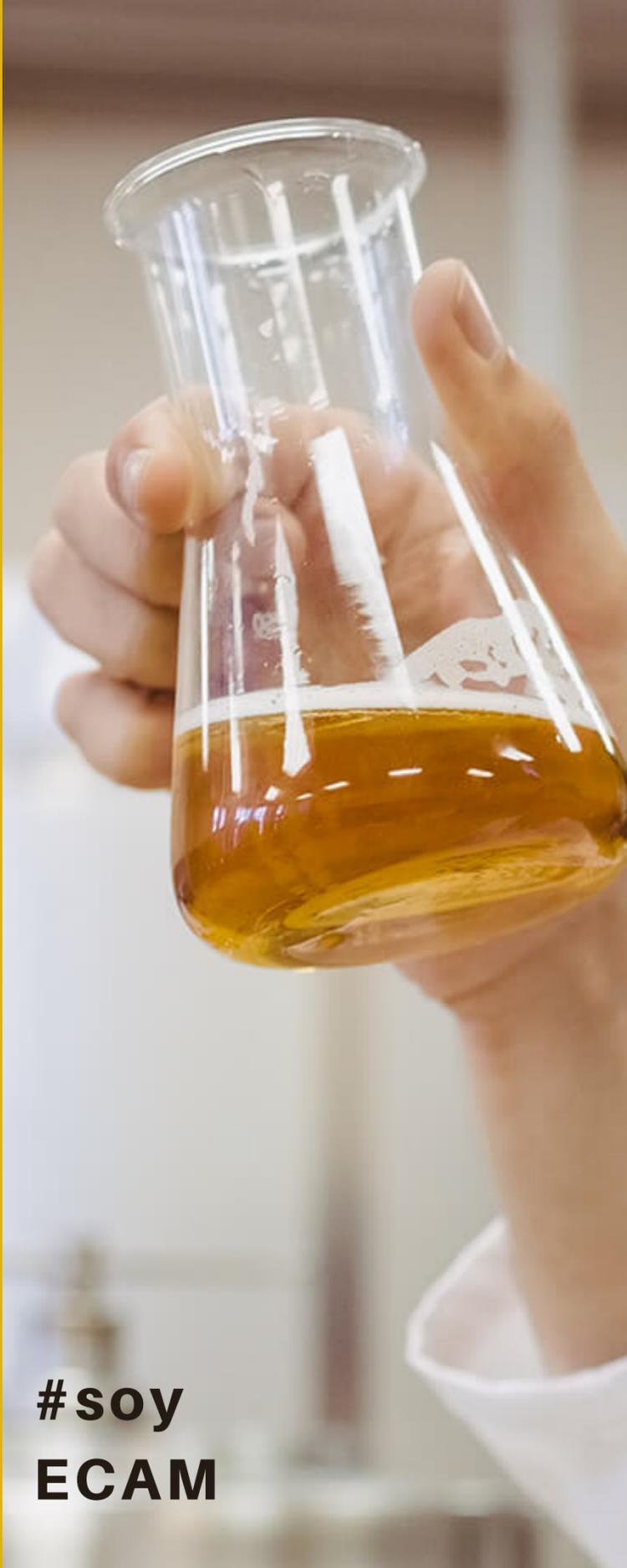
Existen dos opciones para realizar este curso: de manera íntegramente online o semipresencial.

## ONLINE

- SESIONES MAGISTRALES CON LOS PROFESORES.
- 6 MESES DE FORMACIÓN.
- 1 AÑO DE ACCESO AL CAMPUS VIRTUAL.
- TUTORÍAS SEMANALES EN DIRECTO.
- RESOLUCIÓN DE DUDAS PERSONALIZADAS.
- ACCESO AL PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS.

## ONLINE + SESIONES PRESENCIALES

- PARTICIPACIÓN EN TALLERES.
- GENERA NETWORKING. CONOCE A TUS COMPAÑEROS Y PROFESORES EN PERSONA DURANTE LOS TALLERES.



**#soy  
ECAM**



# CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA

## 19 CRÉDITOS ECTS

Una vez finalizado el curso y superada la evaluación, se expedirá el Título de Especialización certificado por la Universidad de Alicante, de carácter profesionalizante, refrendado y reconocido por las empresas del sector.

Para obtener el título es necesario superar una evaluación continua mediante ejercicios, actividades y cuestionarios de autoevaluación que los alumnos deberán entregar periódicamente.

También se ha de aprobar un examen final cuyo objetivo es ayudar al alumnado a reflexionar sobre los conocimientos adquiridos.

**HAZ MEJOR TU CERVEZA,  
IMPULSA TU PROPIO NEGOCIO Y  
PREPÁRATE PARA EL EMPLEO DE TUS SUEÑOS**

**#soy  
ECAM**

# DIRECCIÓN Y PROFESORADO



**Mª JOSÉ BONETE**  
(DIRECTORA)



**RAÚL TEJERINA**  
(DIRECTOR)



**BORIS DE MESONES**



**SALVA VILLACRECES**



**FERNANDO CAMPOY**



**SERGIO RUIZ**



**JUAN ORTEGA**



**GUILLERMO HERRERA**

# DIRECCIÓN Y PROFESORADO



JUAN GALVÁN



RAIMON COOPER



ALBERT TINTÓ



JOSÉ ARGUDO



MANUEL JIM



JULIA ESCLAPEZ



LUCERO GONZÁLEZ



HERNÁN CASTELLANI

# TEMARIO

1 INTRODUCCIÓN A LOS CONCEPTOS Y LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

2.1 INGREDIENTES: AGUA

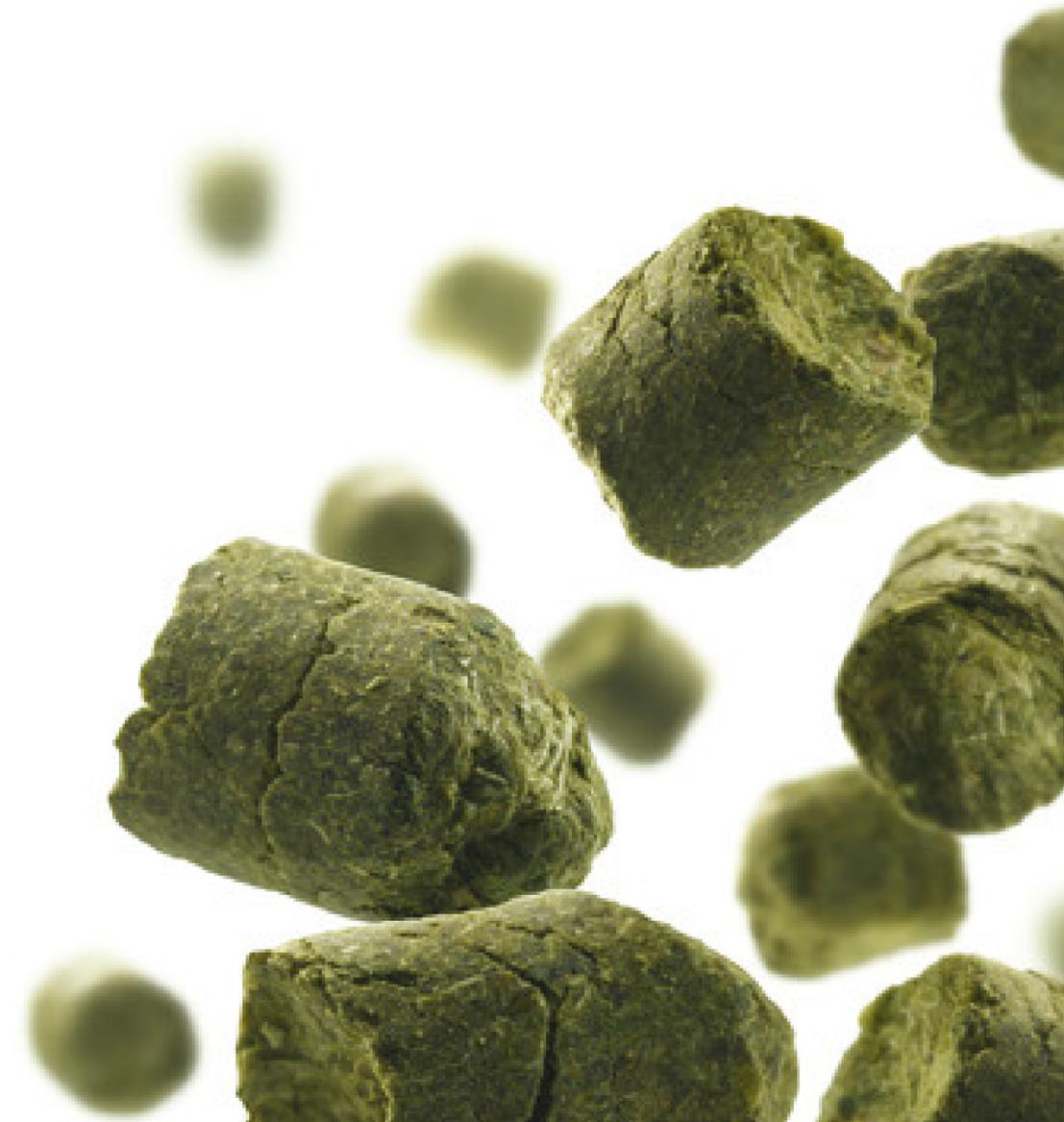
2.2 INGREDIENTES: MALTA

2.3 INGREDIENTES: LÚPULOS

2.4 INGREDIENTES: LEVADURAS

3 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LA MACERACIÓN I

4 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DE LA MACERACIÓN II



# TEMARIO

5 QUÍMICA Y BIOQUÍMICA DEL HERVIDO Y EXTRACCIÓN DEL LÚPUL

6 ENFRIADO DEL MOSTO. FERMENTACIÓN. ASPECTOS PRÁCTICOS

7 MADURACIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO

8 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS DE LA CERVEZA

9 CONSUMO DE CERVEZA Y ALCOHOL

10.1 NUEVAS TENDENCIAS. CERVEZAS ÁCIDAS Y BARRICAS

10.2 NUEVAS TENDENCIAS. USO DE ENZIMAS



# TEMARIO

10.3

NUEVAS TENDENCIAS. HIDROMIEL

11

TÉCNICAS DE ESTABILIZACIÓN DE LA CERVEZA

12

DISEÑO DE RECETAS: CIENCIA Y FILOSOFÍA

➤ Participar en los talleres no es obligatorio para completar el curso. La realización de los talleres está sujeto a un cupo mínimo.



Ser **ECAM** es formar parte de una familia de `cervecer@s` profesionales.

Una comunidad conectada y en continuo aprendizaje. Un espacio de colaboración y crecimiento, así como de celebración de éxitos y el disfrute de muchas buenas cervezas.

Es una identidad marcada por la pasión y el respeto a una tradición milenaria.



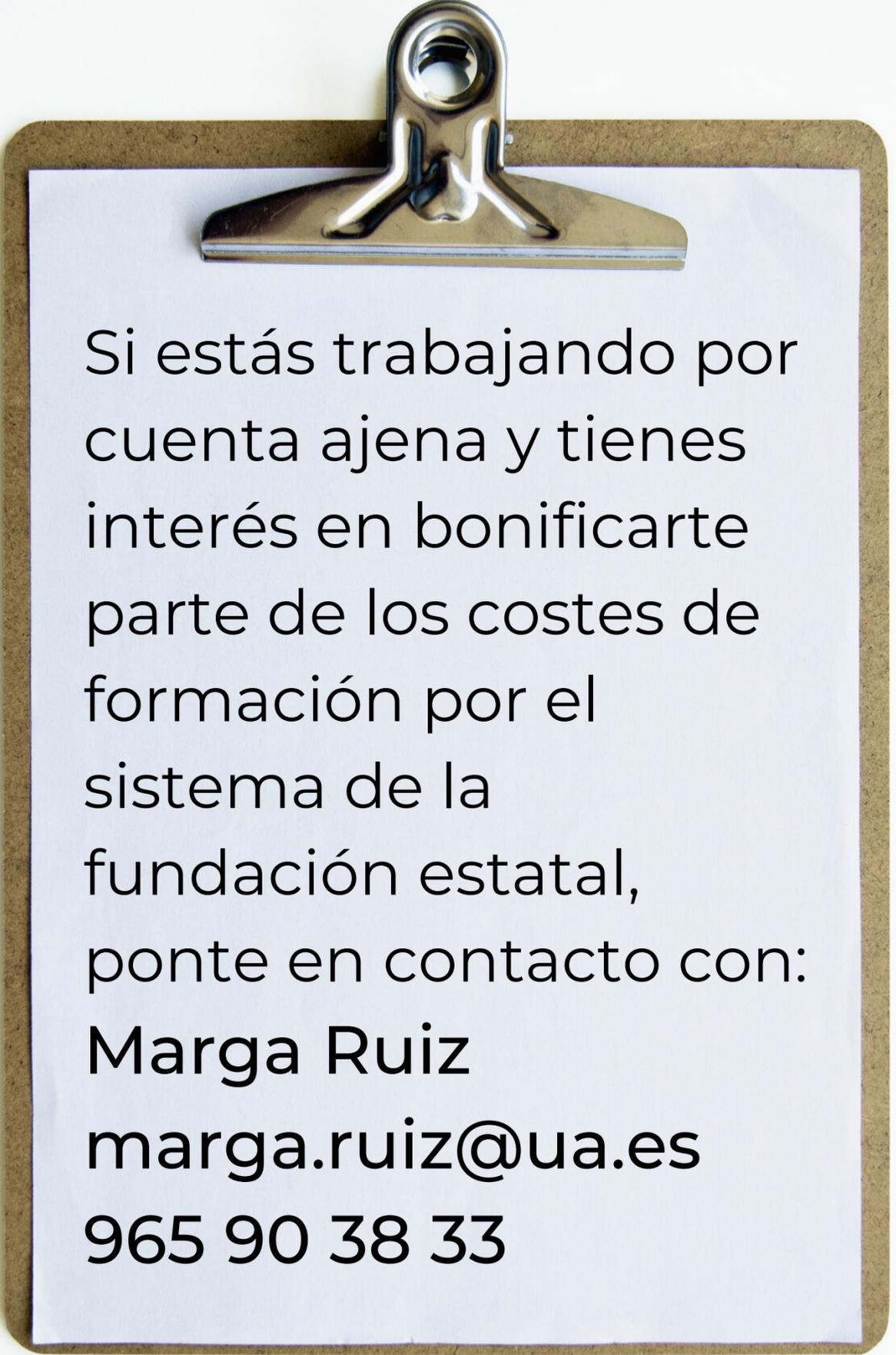
# ¿EMPEZAMOS?

ACCESO A TODO EL MATERIAL FORMATIVO DEL CAMPUS VIRTUAL, SOLUCIÓN DE PROBLEMAS CON LOS PROFESORES Y TUTORÍAS EN DIRECTO.

## ¡MATRÍCULA ABIERTA!

PARA MÁS INFORMACIÓN Y DESCUENTOS CONTACTA Y AGENDA UNA LLAMADA CON UN ASESOR PERSONAL QUE RESOLVERÁ TODAS TUS DUDAS.

[SOLICITAR CITA](#)



Si estás trabajando por cuenta ajena y tienes interés en bonificarte parte de los costes de formación por el sistema de la fundación estatal, ponte en contacto con:  
**Marga Ruiz**  
[marga.ruiz@ua.es](mailto:marga.ruiz@ua.es)  
965 90 38 33

# ORGANIZAN



Universitat d'Alacant Fundació General

Escola de Negocis  
Escuela de Negocios



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización  
en Cerveza Artesana  
y Microcervecerías



Tecnocaelia





# ¡TE ESPERAMOS!



WWW.ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



ESPECIALISTAENCERVEZA



ESPECIALISTAENCERVEZA



AULACERVEZA

**ESCUELA DE NEGOCIOS. UNIVERSIDAD DE ALICANTE  
CAMPUS DE SAN VICENTE RASPEIG. 03690, ESPAÑA.  
TELÉFONO: 965909373**

