

FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

10ª Edición - Año académico 2023-2024



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 1500 alumn@s



181 maestros



22 países

**#soy
ECAM**

INICIO DEL CURSO

OCTUBRE 2023

- 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 acabado 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



HERNÁN CASTELLANI



SERGIO RUIZ



JUAN ORTEGA



GUILLERMO HERRERA

DIRECCIÓN Y PROFESORADO



JUAN GALVÁN



RAIMON COOPER



ALBERT TINTÓ



JOSÉ ARGUDO



MANUEL JIM



JULIA ESCLAPEZ



LUCERO GONZÁLEZ

TEMARIO

1 INTRODUCCIÓN A LOS CONCEPTOS Y LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

2.1 INGREDIENTES: AGUA

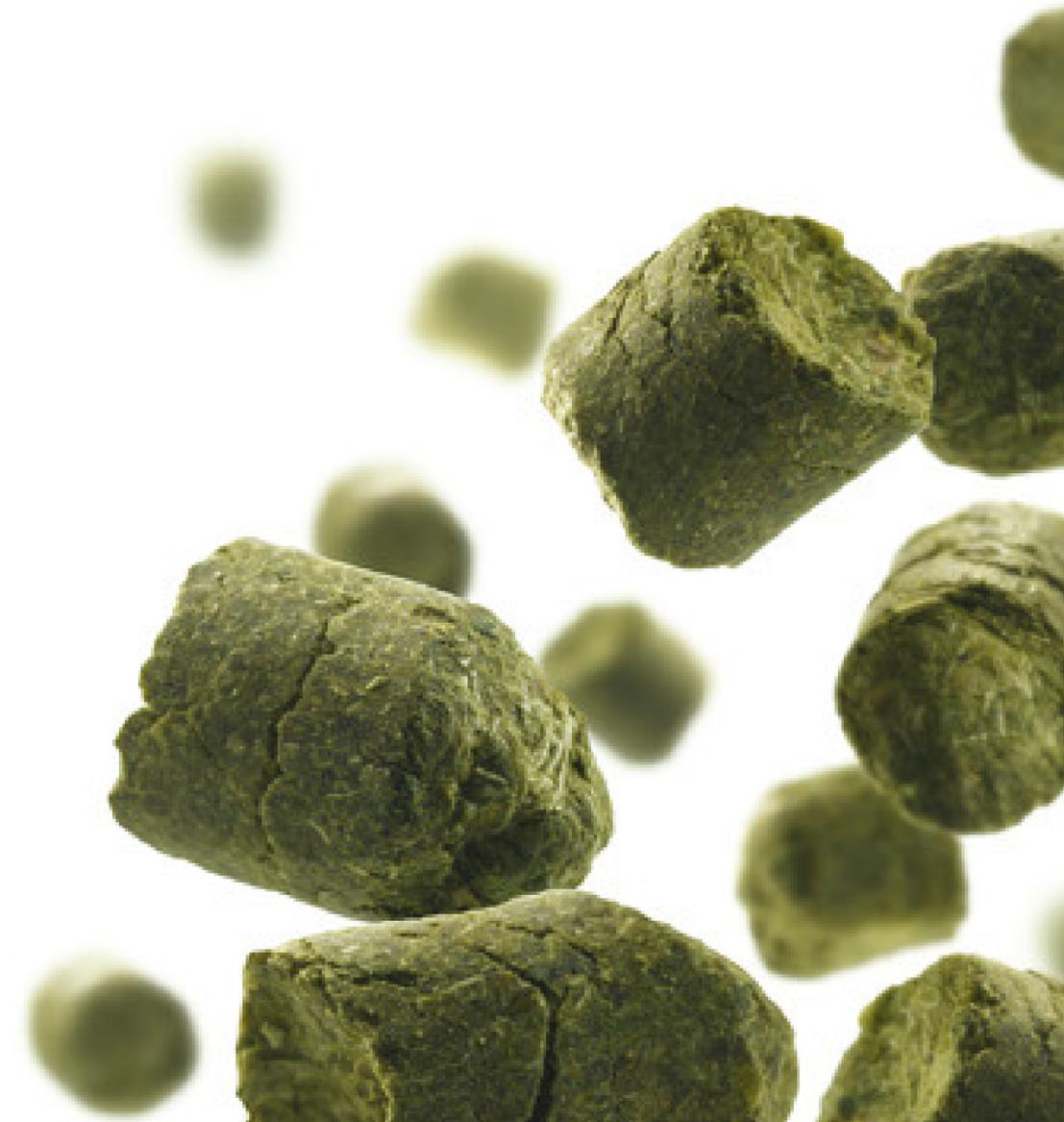
2.2 INGREDIENTES: MALTA

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 LÚPULO
- 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.: CERVEZAS CON FRUTA

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.



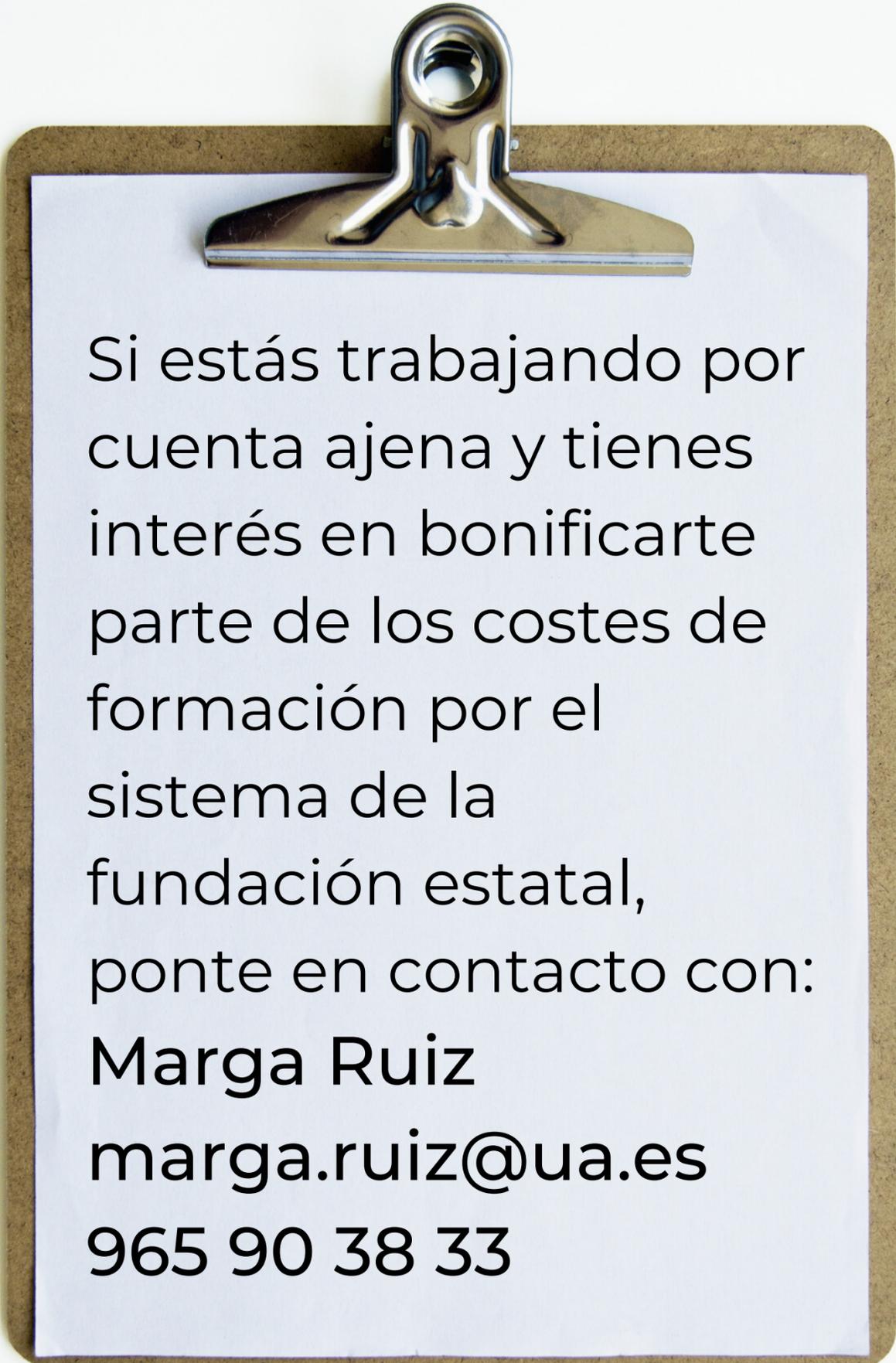
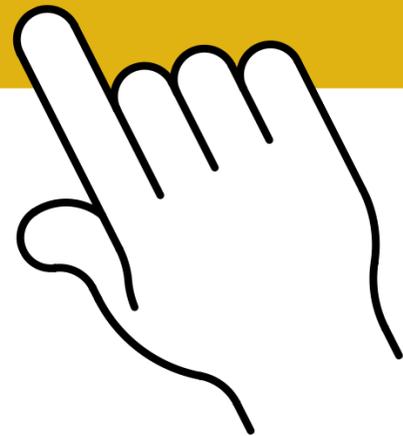
¿EMPEZAMOS?

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

¡MATRÍCULA ABIERTA!

PARA MÁS INFORMACIÓN CONTACTA CON NOSOTROS:

INFO@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



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
965 90 38 33

ORGANIZAN



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**

