

Curso  
Técnico  
de

# “Maestro Cervecerero”

Conviértete en un profesional de un sector emergente

La pasión por fabricar y vender cerveza ha llegado a España, situándose como uno de los mercados emergentes de mayor potencial. En la actualidad, son numerosos los emprendedores que están valorando la idea de entrar en este sector para convertirse en hombres de ‘los siete oficios’ en sus microcerveceras, al igual que se ha multiplicado el número de industrias cerveceras artesanales, sin embargo no hay un gran conocimiento profesional de la tecnología de la transformación, microbiología, y diseño productivo de la cerveza, **demandando profesionales cualificados para tal fin; con este curso aprenderás la base técnica y científica para convertirte en todo un maestro cervecerero.**



Con posibilidad de bonificación  
mediante Fundación Tripartita

Beca de 220€/alumno a los  
4 mejores “alumnos UVA” según  
puntuación final (prueba escrita).

## Temario

Módulo I — Historia y propiedades de la Cerveza

Módulo II — Aspectos prácticos del Maestro Cervecerero

Módulo III — Caracterización de los estilos cerveceros mediante sus parámetros físico-químicos, componentes y procesos de producción

Módulo IV — Aspectos microbiológicos de las producciones cerveceras

Módulo V — Análisis sensorial de la cerveza

Módulo VI — Prácticas de elaboración artesanal de cerveza

## Objetivos

- Preparación para el ejercicio profesional de maestro cervecerero
- Controlar la calidad del producto terminado, de las materias primas y adjuntos, realizando los adecuados análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos.
- Conocer los aspectos teórico-prácticos y legislativos, con los que debe estar familiarizado un técnico profesional del sector.
- Elaborar distintas recetas siguiendo la metodología artesanal cervecerera.

## Profesorado

- D. Carlos Blanco Fuentes (Profesor titular de la Universidad de Valladolid. Área de Tecnología de los Alimentos)
- D. Jesús Maestre Pérez (Consultor y asesor B.T.C)
- D<sup>a</sup>. María Simarro Grande (Médico Inmunóloga y Doctora por la Universidad de Barcelona. Profesora asociada de la universidad de Valladolid)
- D<sup>a</sup>. África Cubero Ribas (Licenciada en Biología; Profesora honorífica de la Universidad de Valladolid y Responsable de Control de Calidad del Instituto de Biología y Genética Molecular de Valladolid)
- D<sup>a</sup>. Sandra González Cabrero (Licenciada en Biología, Doctora y Profesora honorífica de la Universidad de Valladolid; Directora Técnica de la empresa CoBio Microbiology)
- D. Carlos Martín Lobera (Director técnico de CCL Alimentaria y Profesor asociado de la Universidad de Valladolid. Área de Tecnología de los Alimentos)
- D. Carlos Armesto Álvarez (Maestro Cervecerero de Casasola)

## Información de interés

DIRIGIDO Estudiantes universitarios o titulados de Ingeniería Agrícola, Farmacia, Química, Biología, profesionales del sector cervecerero, emprendedores, etc.

METODOLOGÍA: formación presencial abierta

DURACIÓN: 40 horas

INCLUIDA VISITA PRÁCTICA A CERVECERA CASASOLA

PRECIO:

- MATRÍCULA ORDINARIA : 500€

Con posibilidad de bonificación mediante Fundación Tripartita

- ALUMNOS UVA: 350€

Con beca de 220€/alumno, a los 4 mejores “alumnos UVA” según puntuación final (prueba escrita)

## FECHAS Y HORARIO

27-11-2013	16:00-20:00h	19-12-2013	16:00-21:00h	23-01-2014	16:00-21:00h
04-12-2013	16:00-20:00h	09-01-2014	16:00-21:00h	30-01-2014	16:00-21:00h
12-12-2013	16:00-21:00h	16-01-2014	16:00-21:00h	31-01-2014	16:00-18:00h

CONTACTO/+INFO: Tfno. 983 135 660 // email: [sensorial@cclalimentaria.es](mailto:sensorial@cclalimentaria.es)

Colaboran:



Organiza:

