BASES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA (I EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2025 - 2026
	Nombre del Curso	Bases Científicas y Tecnológicas de la Elaboración de la Cerveza (I Edición)
	Tipo de Curso	Microcredencial
	Número de créditos	3,00 ECTS
Dirección	Unidad organizadora	Departamento de Ingeniería Química y Ambiental
	Director de los estudios	D Fernando Vidal Barrero
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	Sin requisitos de acceso
	Criterios de selección de alumnos	Orden de Preinscripción.
	Titulación requerida	No
Preinscripción	Fecha de inicio	02/05/2025
	Fecha de fin	30/09/2025
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/09/2025
	Fecha de fin	20/09/2025
	Precio (euros)	312,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Ampliación de Matrícula	Fecha de inicio Ampliación	22/09/2025
	Fecha de fin Ampliación	30/09/2025
Impartición	Fecha de inicio	31/10/2025
	Fecha de fin	31/12/2025
	Modalidad	A distancia
	Idioma impartición	Español

	Plataforma virtual	Plataforma Virtual US
Información	Teléfono	954487222
	Web	https://cfp.us.es/cursos
	Facebook	
	Twitter	
	Email	marvalero-ext@us.es

BASES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA (I EDICIÓN)

Objetivos del Curso

El objetivo principal del curso es mostrar una visión global del proceso de elaboración de la cerveza, a través de la transferencia directa de conocimientos, y de espacios de reflexión y debate.Los objetivos específicos son: (i) Abordar el proceso de elaboración de la cerveza desde un punto de vista tanto científico como tecnológico. (ii) Mostrar los pasos necesarios para la fabricación de la cerveza. (iii) Exponer problemáticas reales de la industria cervecera y sus posibles soluciones.

Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Pruebas, Trabajos

Comisión Académica

D. Antonio Jesús Ruiz Navarro. Institución no universitaria - Hijos de Rivera (Estrella Galicia)
D. Fernando Vidal Barrero. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Francisco Manuel Baena Moreno. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Gonzalo Romero Millán. Institución no universitaria - Fábrica Heineken España
Dª. Mónica Rodríguez Galán. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental

Profesorado

Dª. Vanesa Álvarez Valbuena. - Maestro cervecero
D. Francisco Manuel Baena Moreno. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Francisco Ferrete Alcobet. - CERVEZAS GRANVIA
D. Francisco Ibáñez Ortiz. - INTERMALTA, S.A.
Dª. Mónica Rodríguez Galán. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Gonzalo Romero Millán. - Fábrica Heineken España
D. Antonio Jesús Ruiz Navarro. - Hijos de Rivera (Estrella Galicia)
D. Fernando Vidal Barrero. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Luis Vilches Arenas. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. Bases Científicas y Tecnológicas de la Elaboración de la Cerveza

Número de créditos: 3,00 ECTS

Modalidad de impartición: A distancia

Contenido: Tema 1. Introducción
Tema 2. Malteado
Tema 3. Agua y residuos.
Tema 4. Ciencia del macerado
Tema 5. Tecnología del macerado
Tema 6. Cocción
Tema 7. Fermentación

Fechas de inicio-fin: 31/10/2025 - 19/12/2025

Horario: Estudios a distancia, Módulo/Asignatura sin horario