



Beca Santander

Microcredenciales 2025 II Edición

<http://www.santanderopenacademy.com/>



Información

Teléfono: 954 48 72 22

Web: <https://cfp.us.es/cursos>

Email: [marvalero-ext@us.es](mailto:marvalero-ext@us.es)



<https://cfp.us.es>

## Microcredencial Universitaria

2025-2026

- **Bases Científicas y Tecnológicas de la Elaboración de la Cerveza**  
*(1 edición)*



UNIVERSIDAD DE SEVILLA

# Datos básicos

**Número de créditos:** 3,00 ECTS

**Preinscripción:** Del 02/05/2025 al 30/06/2025

**Matriculación:** Del 01/09/2025 al 20/09/2025

**Impartición:** Del 31/10/2025 al 31/12/2025

**Precio (euros):** 312,00 (tasas incluidas)

**Modalidad:** A distancia

**Plataforma virtual:** Plataforma Virtual US

## Dirección

**Unidad Organizadora:**

**Departamento de Ingeniería Química y Ambiental**

**Director de los estudios:**

**D. Fernando Vidal Barrero**

## Objetivos

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:

- Abordar el proceso de elaboración de la cerveza desde un punto de vista tanto científico como tecnológico.
- Mostrar los pasos necesarios para la fabricación de la cerveza.
- Exponer problemáticas reales de la industria cervecera y sus posibles soluciones.

## Competencias

Conocimientos científicos:

- Conocer las propiedades químicas y físicas de los ingredientes de la cerveza (agua, malta, lúpulo y levadura).
- Comprender la bioquímica y microbiología de la fermentación.

## Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Pruebas, Trabajos

## Requisitos específicos de admisión a los estudios

Sin requisitos de acceso

## Criterios de selección de alumnos

Orden de Preinscripción

## Comisión Académica

**D. Antonio Jesús Ruiz Navarro.** - 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.** - Fábrica Heineken España

**D<sup>a</sup>. Mónica Rodríguez Galán.** Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental

## Profesorado

**D<sup>a</sup>. 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.

**D<sup>a</sup>. 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

## Asignaturas del Curso

### Módulo/Asignatura 1. Bases científicas y tecnológicas de la elaboración de la cerveza

Número de créditos: 3,00 ECTS

**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

