BASES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2020 - 2021
	Nombre del Curso	Bases Científicas y Tecnológicas de la Elaboración de la Cerveza
	Tipo de Curso	Curso de Formación Continua
	Número de créditos	7,00 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	Según normativa
	Criterios de selección de alumnos	Orden de Preinscripción.
	Titulación requerida	No
Datos de Matriculación	Precio (euros)	400,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Impartición	Modalidad	A distancia
	Idioma impartición	Español
	Plataforma virtual	Plataforma Virtual US
Información	Teléfono	954487222
	Web	http://www.cfp.us.es/
	Facebook	
	Twitter	
	Email	marvalero-ext@us.es

BASES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DE LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

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 cómo tecnológico. (ii) Exponer problemáticas de la industria cervecera y sus posibles soluciones.

Procedimientos de Evaluación

Pruebas, Trabajos

Comisión Académica

D. Antonio Jesús Ruiz Navarro. Institución no universitaria - Cervezas Gran Vía
D. Fernando Vidal Barrero. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Gonzalo Romero Millán. Institución no universitaria - HEINEKEN España
Dª. Mónica Rodríguez Galán. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental

Profesorado

D. Francisco Manuel Baena Moreno. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Francisco Ferrete Alcobet. - HEINEKEN España
D. Sergio Flores Bermúdez. - HEINEKEN España
D. Francisco Ibáñez Ortiz. - INTERMALTA, S.A.
Dª. Mónica Rodríguez Galán. Universidad de Sevilla - Ingeniería Química y Ambiental
D. Gonzalo Romero Millán. - HEINEKEN España
D. Antonio Jesús Ruiz Navarro. - Cervezas Gran Vía
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. Introducción a la Elaboración de Cerveza

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: A distancia

Contenido: Tema 1. Introducción
1.1 Maltas
1.2 Adjuntos
1.3 El agua (Brewing Liquor)
1.4 Diagrama del proceso de elaboración
1.5 Tipos de cerveza

Fechas de inicio-fin: 21/05/2021 - 15/07/2021

Horario: Estudios a distancia, Módulo/Asignatura sin horario

Módulo/Asignatura 2. Ciencia y Tecnología del Malteado

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: A distancia

Contenido: Tema 2. Malteado

2.1 Visión general
2.2 Cambios en el grano malteado
2.3 Tecnología del malteado
2.4 Análisis de la malta
2.5 Especificaciones de la malta
2.6 Adjuntos
2.7 Enzimas suplementarias

Fechas de inicio-fin: 28/05/2021 - 15/07/2021

Horario: Estudios a distancia, Módulo/Asignatura sin horario

Módulo/Asignatura 3. El Agua en la Fabricación de Cerveza

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: A distancia

Contenido: Tema 3. Agua y residuos.

3.1 Fuentes de agua
3.2 Tratamientos preliminares
3.3 Efecto de los iones en el proceso de elaboración
3.4 Tratamiento de las aguas residuales

Fechas de inicio-fin: 11/06/2021 - 15/07/2021

Horario: Estudios a distancia, Módulo/Asignatura sin horario

Módulo/Asignatura 4. Ciencia y Tecnología del Macerado

Número de créditos: 3,00 ECTS

Modalidad de impartición: A distancia

Contenido: Tema 4. Ciencia del macerado
4.1 Esquemas del macerado
4.2 Molienda
4.3 Maltas y adjuntos en el macerado 4.4 Influencia de la temperatura
4.5 Agua y PH en el macerado
4.6 Bioquímica del macerado

Tema 5. Tecnología del macerado
5.1 Cuba de macerado

5.2 Cuba Filtro
5.3 Filtro prensa
5.4 Separación Grano/Mosto
5.5 Lavado/Mashing off

Tema 6. Cocción
6.1 Lúpulos
6.2 Química de la cocción
6.3 Hervido del mosto clarificación, enfriado y oxigenación

Fechas de inicio-fin: 18/06/2021 - 15/07/2021

Horario: Estudios a distancia, Módulo/Asignatura sin horario

Módulo/Asignatura 5. Ciencia y Tecnología de la Fermentación

Número de créditos: 1,00 ECTS

Modalidad de impartición: A distancia

Contenido: Tema 7. Fermentación

7.1 Levaduras
7.2 Tecnologías de fermentación
7.3 Fermentadores
7.4 Adición de levaduras (Pitching)
7.5 Maduración

Fechas de inicio-fin: 09/07/2021 - 15/07/2021

Horario: Estudios a distancia, Módulo/Asignatura sin horario