

## LA CERVEZA



**AREA FORMATIVA**  
**HOSTELERÍA**

**DURACIÓN**  
**30/16**

**MODALIDAD**  
**MIXTA /PRESENCIAL**

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Conocer en profundidad uno de los productos que más se consumen en hostelería, conociendo sus orígenes, ingredientes principales y diferencias entre los distintos tipos de fabricación y marcas.

**CONTENIDOS:**

- DEFINICIÓN, TIPOS Y COMPOSICIÓN.
- PROCESO GENERAL DE FABRICACIÓN
- LA CERVEZA SIN ALCOHOL
- SITUACIÓN ACTUAL DE LA INDUSTRIA CERVECERA
- MARCAS NACIONALES E INTERNACIONALES
- PRÁCTICA DE DEGUSTACIÓN Y ELABORACIÓN ARTESANAL

**MATERIAL:**

El alumno recibirá un manual didáctico, cuaderno de notas y bolígrafo.

**PRESUPUESTO:**

MIXTA **210 €** (25 horas teoría On line, 4 horas prácticas y 1 hora evaluación)

PRESENCIAL(mínimo 2 alumnos) **210 €** (10 horas teoría en aula, 5 horas prácticas y 1 hora evaluación)

**OBSERVACIONES:**

Las prácticas se realizarán en las instalaciones de la propia empresa y la formación teórica en nuestras aulas en Parque empresarial Nuevo Torneo (Sevilla) (Consultar posibilidad de desplazamiento del monitor a las instalaciones del cliente) En el caso de la formación On line se realizará a través de nuestra plataforma de teleformación.

<http://inerziaformadores.com/teleformacion/my/>

**PERFIL DEL MONITOR:**

Ciclo formativo relacionado con la materia o equivalente. Capacidad pedagógica acreditada y con experiencia en la familia profesional.

**\*NOTAS: Se admiten cambios en los contenidos y en la distribución de horas. Los precios incluyen la gestión de la bonificación a través de la Fundación Tripartita.**