



CURSOS INNOVADORES DE ÁMBITO NACIONAL PARA DESEMPLEADOS 2018

DENOMINACIÓN DEL CURSO

FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA. MF0313_2

FECHA INICIO	FECHA FIN	Nº HORAS	HORARIO
14/01/2019	23/01/2019	60	09-14.30 y 16-18 H

LUGAR IMPARTICIÓN

Centro de Referencia Nacional de Vinos y Aceites

Dirección: Ronda de Calatrava n 5 13071 Ciudad Real
Teléfono 926 233 085 Correo-e: crn.ciudadreal@jccm.es

OBJETIVOS DEL CURSO

Adquirir los conocimientos necesarios para conducir los procesos de fermentación, maduración y acabado de la cerveza.

PROGRAMA DEL CURSO

- Levaduras. Cepas de uso industrial
- Contaminantes microbiológicos del mosto y la cerveza
- Fermentación del mosto. Maduración y guarda de la cerveza
- Filtración y acondicionamiento de la cerveza
- La cerveza
- Medidas de seguridad y protección medioambiental

DESTINADO A

Prioritariamente a personas desempleadas que pueden recibir becas y ayudas.

Tendrán preferencia las personas desempleadas pertenecientes a los siguientes colectivos: mujeres, jóvenes menores de 30 años, personas con discapacidad, afectados y víctimas del terrorismo y de la violencia de género, desempleados de larga duración, mayores de 45 años y personas con riesgo de exclusión social.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

NÚMERO DE PLAZAS 15 **CÓDIGO ESPECIALIDAD** MF0313_2 del CP
INAH0210

PARA MÁS INFORMACIÓN: tel. 926 233 085 /crn.ciudadreal@jccm.es

FORMULARIO DE SOLICITUD:

<https://e-empleo.jccm.es/formacion/jsp/solicitudes/busquedaGrupos.jsp>