

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

cifeatorrepacheco@carm.es

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolínadesegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolínadesegura/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



COORDINACIÓN:



FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Iniciación a la elaboración de cerveza

20 HORAS

CA03

OBJETIVOS

Divulgar aspectos generales relacionados con la calidad de las cervezas y sus características organolépticas conociendo métodos de elaboración, tipos, etc. Así como impartir conocimientos sobre la cultura de la cerveza, diferencias entre cerveza artesanal y cerveza industrial, etc., promoviendo un consumo moderado de este producto.

DESTINATARIOS

Profesionales del sector del vino, así como interesados relacionados con los sectores agrario, alimentario y forestal. Estudiantes de titulaciones relacionadas con el mundo del vino para completar su formación, así como trabajadores del sector de la alimentación interesados en el mundo del vino.

NORMATIVA

- Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

PROGRAMACIÓN

Teoría: _____

Tema 1. Historia de la cerveza (3h)

Tema 2. Procesos de elaboración (8h)

Tema 3. Tipos de cerveza (7h)



Prácticas: _____

Práctica 1. Cata de cervezas (12h)

Práctica 2. Cata cervezas (2h)

Práctica 3. Visitas (6h)