

VII Curso de Experto en Ciencia y Tecnología de la Elaboración de Cerveza (<https://cfp.us.es/cursos/feu/ciencia-y-tecnologia-de-la-elaboracion-de-cerveza/4536/>)

El curso de [Experto en Ciencia y Tecnología de la elaboración de Cerveza](#), impartido por el Departamento de Ingeniería Química y Ambiental de la Universidad de Sevilla, cursa en 2023 su [VII edición](#) con el objetivo principal de 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. En esta edición, seguimos contando con la colaboración de la [Fundación Cruzcampo](#) para realizar las clases prácticas del curso en las instalaciones de su cervecería urbana, así como de la [Asociación Sevillana de Amantes de la Cerveza Artesana \(ASACA\)](#).

Los [objetivos específicos](#) del curso abordan el [proceso de la elaboración de la cerveza desde un punto de vista científico y tecnológico](#). Al mismo tiempo se exponen, tanto las [problemáticas reales de la producción cervecera](#), como sus posibles soluciones. Por último, el alumnado tiene acceso al [proceso real de fabricación de una cerveza](#), mediante la realización de prácticas en Factoría Cruzcampo, abarcando todo su ciclo, [desde la elaboración de la receta, hasta el embotellado y etiquetado de la cerveza](#).

El curso consta de dos partes claramente diferenciadas, [una primera de carácter teórico-práctico](#) en la que se abordan los diversos aspectos relacionados con la ciencia y tecnología cervecera ([malteado, aguas, macerado, cocción, fermentación, filtración](#)), y una [segunda parte eminentemente práctica](#), donde se afianzan los conocimientos adquiridos anteriormente ([catas, diseño de recetas, análisis sensorial, lúpulo, limpieza, elaboración y visitas](#))

Atendiendo al propio mercado cervecero, en el curso se presentan los distintos procesos y puntos de vista, tanto desde la vertiente más [industrial](#), como de la más [artesana](#), de forma que el alumno puede salir con una [visión amplia y realista de los procesos, las necesidades, y las posibilidades de los distintos escenarios de producción y trabajo actuales](#).

Por nuestra experiencia en ediciones pasadas, el alumno no solo se beneficia del [conocimiento](#) que los [profesores](#) imparten en el aula, sino de un ambiente de [intercambio e investigación entre los propios alumnos](#), entre los que existen habitualmente personas ya vinculadas al sector, ya sea en la gran industria, en marcas locales de cerveza artesana, y por supuesto no falta quien sea cervecero casero, o quien durante el curso empiece con esta iniciativa tan interesante para afianzar conceptos del curso.

Para asegurar la excelencia de la enseñanza en las distintas áreas de conocimiento, se cuenta dentro del [profesorado con profesionales del sector](#) en activo, auténticos referentes de la cervecería en España. Al mismo tiempo pensamos que la interacción alumno - profesor es base para el proceso de aprendizaje, por lo que todas nuestras [clases son de carácter eminentemente presencial](#), lo cual ayuda tanto a la comprensión de los conocimientos, como a la resolución de las dudas. En resumen, podemos afirmar que [el alumno que cursa estos estudios sale con los conocimientos necesarios del proceso cervecero para tener un pensamiento crítico sobre el mismo](#).

DATOS RELEVANTES

Periodo preinscripción: Hasta el 20 de enero de 2023

Periodo matriculación: Desde el 01 al 20 de enero de 2023

Inicio del curso: 24 de febrero de 2023

Fin del curso: 30 de junio de 2023

Créditos: 17

Modalidad: semipresencial

Horas presenciales: 72

Precio: 900,00 € (tasas incluidas)

MÁS INFORMACIÓN

<http://www.cfp.us.es/>

marvalero-ext@us.es

954487222