



CP- ELABORACIÓN DE CERVEZA

(310 HORAS)

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Elaboración de cerveza

Código: INAH0210

Familia profesional: Industrias alimentarias

Área profesional: Bebidas

Competencia general:

Controlar y preparar las materias primas y auxiliares, realizar las operaciones de malteado y ejecutar y controlar las operaciones necesarias para obtener malta, mostos y cervezas.

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: ELABORACIÓN DE MALTA

Duración: 50 horas

- 1. La cebada.**
- 2. La malta.**
- 3. La maltería y sus instalaciones.**
- 4. Limpieza de instalaciones y equipos.**

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: ELABORACIÓN DE MOSTO

Duración: 60 horas

- 1. Molienda, adjuntos, dosificación y el agua en la elaboración de cerveza**
- 2. Tratamiento de mezcla y adjuntos, proceso de maceración**
- 3. Filtración y ebullición del mosto**
- 4. Clarificación y enfriamiento del mosto**
- 5. Normas y medidas sobre higiene en la industria cervecera.**
- 6. Seguridad en la industria cervecera.**

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA.

Duración: 60 horas

- 1. Levaduras. Cepas de uso industrial.**
- 2. Contaminantes microbiológicos del mosto y la cerveza.**
- 3. Fermentación del mosto. Maduración y guarda de la cerveza.**
- 4. Filtración y acondicionamiento de la cerveza.**
- 5. La cerveza.**
- 6. Medidas de seguridad y protección medioambiental.**

MÓDULO FORMATIVO 4

Denominación: ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS.

Duración: 60 horas

1. Acondicionamiento de bebidas para el envasado.
2. Características del envasado y etiquetado.
3. Operaciones de envasado.
4. Seguridad e higiene en el envasado.
5. Autocontrol de calidad en el envasado.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ELABORACIÓN DE CERVEZA

Duración: 80 horas

1. Recepción y almacenamiento de materias primas
2. El malteado, remojo, germinación, secado y tostado del grano.
3. La elaboración de mosto, cocimiento.
4. Levadura, fermentación, guarda y acondicionamiento de la cerveza.
5. Envasado y expedición de productos
6. Integración y comportamiento

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

FCOO03 / INSERCIÓN LABORAL, SENSIBILIZACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y EN LA IGUALDAD DE GÉNERO (10 HORAS)