

CURSO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ECOLÓGICA



PALENCIA "VIÑALTA"
CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

CURSO EMINENTEMENTE PRÁCTICO EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO VIÑALTA

El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre las materias primas y sus roles, la microbiología inmersa en el proceso y los principales mecanismos bioquímicos, las diferentes técnicas de elaboración de cerveza convencional y en ecológico, así como saber apreciar la cerveza mediante cata.

Duración: 5 días

Horas lectivas: 20

20 plazas

Destinado a público en general, con interés en la elaboración de cerveza artesanal, así como profesionales del sector de la agricultura y pequeños productores de autoconsumo, en especial, de ecológico.

del 14 de junio al 12 de julio
14, 21 y 28 de junio y 5 y 12 de julio (lunes)

de 16 a 20 h.

CURSO GRATUITO

