

OBJETIVOS:

Elaborar una cerveza de manera completamente artesanal, aprovechando los recursos locales disponibles (cebada, lúpulo salvaje que crece de manera espontánea, agua de manantial)

Identificar diferentes tipos de cerveza

ALUMNADO DEL CURSO:

Personas que se dediquen o incorporen a la actividad Agraria o Forestal

También a trabajadores y desempleados que quieran mejorar su formación

INSCRIPCIÓN:

<https://forms.office.com/e/UW93QeuFPE>

Tlfo:975 30 11 11



CERTIFICADO:

Se entregará al alumnado que asista al menos a un 85% de las horas y supere el curso de forma satisfactoria

PRESENCIAL

ORGANIZACIÓN DEL CURSO:

El curso consta de 2 sesiones de 6 y 4 horas prácticas sumando un total de 10 horas lectivas.
El horario será de 9:00 a 15:00 h

Día 21 Septiembre

9:00 h a
15:00 h

- Ingredientes necesarios para la elaboración
- Preparación y procesado del producto
- Extracción por calor de los azúcares fermentables de la malta

Día 4 de Octubre

9:00 h a
13:00 h

- Trasiego y embotellado con chapadora manual
- Descripción de los diferentes estilos de cerveza.
- Notas y fichas de cata

CONTACTO:

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE ALMAZÁN
SERVICIO TERRITORIAL DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL DE SORIA

C/ La Dehesa s/n- Almazán (42200)

Tlfo:975 30 11 11



<https://maps.app.goo.gl/pqR1MjHrP6pL7cKZ6>

Taller de Elaboración de Cerveza Artesanal

Días 21 de Septiembre y 4 de Octubre



Junta de Castilla y León

Consejería de Agricultura,
Ganadería y Desarrollo Rural
Viceconsejería de Desarrollo Rural
Dirección General de Desarrollo Rural