Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	EMPRENDE TU NEGOCIO COMO MAESTRO/A CERVECERO/A
DURACIÓN (HORAS)	120 H
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• ESPAÑA EMPRENDE • EMPREDEDORAS
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	Personas emprendedoras, autónomas y personas con una idea de negocio que deseen adquirir conocimientos del sector de la cerveza artesanal y la elaboración de cerveza.
OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE	Adquirir las competencias necesarias para que el alumnado conozca en profundidad el mundo de la cerveza, identificar sus principales ingredientes y estilos, comprender y aplicar las diferentes fases de elaboración de cerveza artesanal, realizar correctamente su tiraje y servicio, desarrollar técnicas de cata y análisis sensorial y diseñar propuestas de maridaje con diferentes alimentos, adquiriendo además conocimientos básicos para desarrollar actividades profesionales y emprendedoras relacionadas con el sector.
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Cultura y conocimiento de la cerveza. 2. Ingredientes y materia prima. 3. Proceso de elaboración de la cerveza. 4. Cerveza artesanal y elaboración. 5. Tiraje y técnicas de servicio. 6. Cata y análisis sensorial. 7. Maridaje de cerveza y gastronomía. 8. Emprendimiento en el sector cervecero.