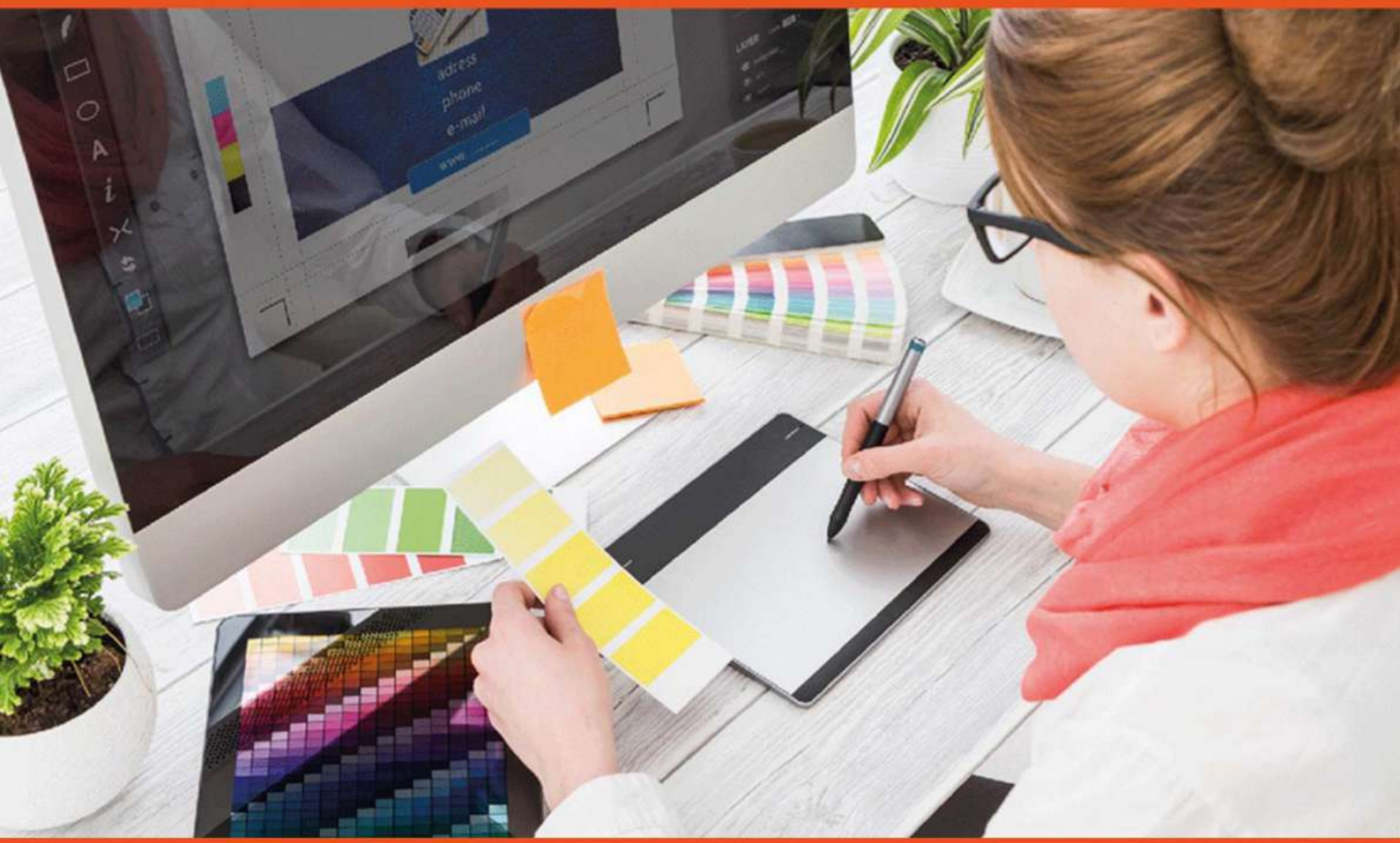
ESCUELAELGREMIO

EXPERTO EN ELABORACIÓN DE MALTA

CON CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL + EQUIVALENCIA A ECTS Y PRÁCTICAS GARANTIZADAS

GREPR063

www.escuelagremio.com



Escuela asociada a:

DESTINATARIOS

El **Experto en Elaboración de Malta** se dirige a todas aquellas personas interesadas en ampliar sus conocimientos en el ámbito de la elaboración de malta y cebada, dos ingredientes imprescindibles para a fabricación de cerveza. A lo largo de esta formación, el estudiante aprenderá qué tipos y variedades de cebada malteables existen, así como las características morfológicas que presentan sus granos. Asimismo, también estudiará la legislación vigente sobre este ámbito y el empleo de este producto en la fabricación de cerveza. Por otro lado, el alumno conocerá la malta, los tipos que existen, los extractos y sus derivados. Además, aprenderá los aspectos generales de la misma y conocerá los procesos necesarios para el malteado. Finalmente, el estudiante se formará para entender el funcionamiento de una maltería, estudiando qué instalaciones precisa y cómo se organiza una producción de malta por lotes, sabiendo realizar el cálculo de las capacidades en los procesos. Una vez finalizada la formación, el alumno sabrá qué sistemas y mecanismos de limpieza utilizar en las instalaciones y equipos de este tipo de negocios.

MODALIDAD

Puedes elegir entre:

• **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
• **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

Ambas modalidades incluyen **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.

DURACIÓN

La duración del curso es de 900h.

IMPORTE

Importe Original: ~~2440€~~

Importe Actual: 1220€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “EXPERTO EN ELABORACIÓN DE MALTA”, de ESCUELA EL GREMIO avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

Junto al diploma, el alumno recibirá un Carné Acreditativo de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además, recibirás el Certificado Universitario Internacional DQ, expedido por la Agencia Universitaria DQ vinculada con la UAIII y la Universidad CLEA, que incluye la equivalencia a créditos europeos (ECTS) sobre la carga horaria de tu formación.

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CEBADA

1. La cebada. Tipos y variedades de cebada malteables.
2. Identificación varietal, características morfológicas del grano de cebada.
3. Partes del grano, funciones de las mismas en la germinación.
4. Empleo de la cebada en la fabricación de cerveza.
5. Legislación vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA MALTA

1. Aspectos generales del malteado.
2. Almacenamiento de la cebada.
3. Selección de cebada.
4. Remojo.
5. Germinación de la cebada.
6. Contenido proteico de la cebada. Funciones de las proteínas en el malteado.
7. Almidón, funciones y características. Otros componentes de la cebada.
8. Alteraciones que tienen lugar durante el almacenamiento de la cebada y la malta.
9. Secado y tostado de la cebada.
10. Funciones de la malta en la elaboración de cerveza.
11. Tipos de malta: pilsen, munich, viena, torrefactada y otras
12. Extractos y otros derivados de la malta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA MALTERÍA Y SUS INSTALACIONES

1. Instalaciones de una maltería:
    - Área de recepción y almacenamiento, silos de cebada, tinas de remojo, cajas de germinación, secado y tostado, silos de malta.
2. Servicios generales (Suministro de agua, aire, vapor y energía eléctrica)
3. Producción por lotes.
4. Cálculo de las capacidades de los procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Concepto y niveles de limpieza. Limpieza física, química, microbiológica.
2. Procesos y productos utilizados en la higienización y limpieza de instalaciones.
3. Concepto de desinfección, esterilización, desinsectación y desrodentización.
    - Fases de la higienización, secuencias básicas y sus funciones.
    - Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, medidas de seguridad.
    - Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.
    - Desinsectación, insecticidas.
    - Desrodentización, rodenticidas.
4. Sistemas y equipos utilizados en la higienización.
5. Señalización y aislamiento de áreas o equipos en operaciones de riesgo.