

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANOS. CERVEZA

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTO NECESARIOS PARA DESARROLLAR LAS TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 100 HORAS**

MÓDULO 1 TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DEL GRANO. TIPOS DE CERVEZA

MÓDULO 2 MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN

MÓDULO 3 EMBOTELLADO Y MADURACIÓN

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE ELABORACIÓN DE CERVEZA DE 310 HORAS CON EL CÓDIGO INAH0210 EN MODALIDAD PRESENCIAL.

SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA