

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

Contenido

1. La cerveza.
2. La sidra.
3. La perada.