

## 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.