



# CURSOS D'ESTIU

RAFAEL ALTAMIRA

## UNIVERSITAT D'ALACANT

## Cata y elaboración de cerveza artesana

17, 18 y 26 de julio de 2019

Dirección: María José Bonete Pérez  
Coordinación: Raúl Tejerina Antón

Créditos: 27 horas / 2,7 créditos ECTS

Precio: estudiantes, PDI/PAS UA, alumniUA y personas desempleadas: 125€. General: 150€

Lugar: cocina del mercado de Villena, en colaboración con El Salón de la Cerveza y el brewpub El Refugio

Este curso trata de dotar al asistente con las herramientas y conocimientos esenciales para elaborar cerveza casera, reconocer y evaluar tipos y calidades de las materias primas más habituales, y aplicar adecuadamente técnicas básicas de manipulación, métodos de cocción, maceración, fermentación y maduración con el fin de lograr distintas variedades de cerveza

## **Profesorado:**

Raúl Tejerina Antón. Químico y gerente en Tecnoaelia (8h)

Paco Bernabéu .Maestro cervecero de Cervezas Postiguet (5h)

Antonia Muñoz Maciá. Gerente de El salón de la cerveza (7h)

Blanca Fresno Díaz. Jefa de producción de Ordum (7h)

Miércoles 17 de julio 2019 (9h)

9:00-1030 h: visita al brewpub de El Refugio

1030-13:00 h: sesión teórica previa a la elaboración y primera cata

13:00-14:00 h: descanso-comida

1430-19:00 h: elaboración de cerveza con extracto

Jueves 18 de julio 2019 (9h)

9:00-19:00 h: elaboración de cerveza todo-grano y cata de varios estilos

13:00-14:00 h: descanso-comida

Viernes 26 de julio 2019 (9h):

9:00-12:00 h: embotellado de la cerveza ya fermentada y reparto con los alumnos

12:00-13:30 h: cata de defectos

13:30-1430 h: descanso-comida

14:30-19:00 h: cata BJCP abreviada