



# 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