

Desarrollo
profesional y personal

14 créditos

Curso académico 2021-2022

Tecnología de la cerveza artesanal vs industrial

del 9 de diciembre de 2021 al 2 de junio de 2022

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: prácticas y visitas, material impreso, material multimedia, actividades presenciales optativas, página web, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Ingeniería de Construcción y Fabricación

E.t.s. de Ingenieros Industriales

PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

Curso 2021/2022

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

Destinatarios

Este curso es de gran interés para los amantes de la cerveza y para los profesionales del sector. También es muy válido para el público en general pues casi todos somos clientes en este sector; y cuanto más conozcamos la tecnología involucrada en la producción de cerveza mejor podremos valorar su calidad.

No se necesita ningún requisito específico salvo el gusto por una buena cerveza.

1. Objetivos

El objetivo de este curso es la formación, como maestro, en la tecnología de la cerveza tanto artesanal como industrial.

La cerveza es una bebida con muchos años de historia, y tiene una tecnología propia que deberían conocer tanto los productores como los consumidores. Las líneas de separación entre la cerveza industrial y la cerveza artesanal son bastante claras; no así los sistemas de producción que, cuando el volumen de producción de cerveza artesanal es alto, no se diferencian mucho de los de una

pequeña cervecera industrial.

En el curso se abordarán los contenidos necesarios para moverse con soltura en el sector, pero además se elaborará cerveza, empezando desde la germinación de la cebada, hasta obtener una bebida a gusto del consumidor.

El curso culmina con la presentación de un proyecto, que propone el propio alumno, y que puede ser de tipo teórico, profundizando en algún tema concreto; de tipo investigador, avanzando en el conocimiento; o de tipo profesional, desarrollando un proyecto de empresa cervecera.

Otra Información

Será responsabilidad exclusiva del Equipo Docente la información facilitada en la siguiente relación de hipervínculos. En caso de detectarse alguna contradicción, prevalecerá la oferta formativa aprobada por el Consejo de Gobierno para cada convocatoria, así como del Reglamento de Formación Permanente y del resto de la legislación Universitaria vigente.

[Página web](#)

2. Contenidos

- Historia de la cerveza.
- Tipos y estilos de cerveza.
- Proceso de elaboración de cerveza.
 - Ingredientes.
 - Equipamiento.
 - Limpieza e higiene.
 - Alternativas de elaboración.
 - Embotellado y maduración.
- Etiquetado y embalaje.
- Distribución y cata.

3. Metodología y actividades

La metodología a seguir es la Metodología a Distancia propia de la UNED. El curso dispone de una página en aLF (campus UNED en internet) donde el alumno encontrará un espacio virtual con características básicas similares a las que tienen los cursos virtuales en enseñanzas regladas. En este sitio se localizan los foros, la guía didáctica, el cronograma, parte de la documentación del curso y los procedimientos de contacto con el Equipo Docente y de evaluación del curso. El curso cuenta también con emisiones de radio, cuya fecha prevista se avisará con tiempo suficiente.

Se efectuará una única prueba de evaluación a distancia, que constará de un cuestionario de carácter teórico-práctico (que incluye la elaboración de cerveza); y un trabajo o proyecto final. La práctica de elaboración de cerveza, que será de tipo artesanal, se desarrollará de forma telemática a lo largo del curso, de forma que todos los estudiantes puedan ir elaborando su cerveza y, a su vez, consultar las dudas que vayan surgiendo.

Al finalizar el curso deberán ser entregados (o enviados) el cuestionario teórico-práctico, la memoria de la práctica de elaboración

de cerveza (junto con una muestra del resultado obtenido) y el trabajo o proyecto final, de carácter eminentemente aplicativo.

4. Nivel del curso

Avanzado

5. Duración y dedicación

Duración: del jueves 9 de diciembre de 2021 al jueves 2 de junio de 2022.

Dedicación: 350 horas.

6. Equipo docente

Codirectores

Codirector - UNED

DOMINGUEZ SOMONTE, MANUEL

Codirector - UNED

ESPINOSA ESCUDERO, MARIA DEL MAR

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

DOMINGUEZ SOMONTE, MANUEL

Colaborador - UNED

ESPINOSA ESCUDERO, MARIA DEL MAR

Colaborador - UNED

ROMERO CUADRADO, LUIS

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

DOMÍNGUEZ ESPINOSA, RUT A.

7. Material didáctico para el seguimiento del curso

7.1 Material optativo

El arte de hacer cerveza

Autores Aubert, Guiret

Editorial Parramón

Edición 2017

Precio aproximado 35€

ISBN 9788434211827

7.2 Material disponible en la plataforma virtual

En la página de acceso restringido del curso se encuentra gran cantidad de material complementario a disposición de los alumnos del curso:

- Guía didáctica
- Pruebas de evaluación
- Material multimedia
- Documentación para la realización del trabajo o proyecto final
- Normativa técnica
- Vínculos de interés

Así como la referencia a una bibliografía complementaria considerada de gran valor.

7.3 Material remitido por el equipo docente

A lo largo del curso se remiten por correo postal diversas circulares explicativas del desarrollo del curso así como documentación complementaria, en el caso de que ésta no pueda ser remitida por correo electrónico o descargada de internet.

En el caso de que el alumno tenga dificultades en la descarga de material de internet también se remite por correo postal la Guía Didáctica, el cuaderno de Evaluación a Distancia y el material complementario que pueda ser remitido por este medio.

7.4 Otros Materiales

Este curso se desarrolla en base a la documentación disponible en la página en Alf del curso y un libro de referencia:

- El arte de hacer cerveza. Guiret Aubert. Ed. Parramon (2017). ISBN: 9788434211827 (PVP aprox.: 35 €)

Es necesario que todos los alumnos dispongan de este libro para poder garantizar el correcto desarrollo del curso. No obstante, **recomendamos no realizar ningún gasto antes del comienzo del curso ya que se abre la posibilidad de que este libro sea sustituido por otro más actual.**

Aparte de este material didáctico, el alumno necesitará adquirir también, si no dispone de ello, algunos instrumentos de trabajo como termómetros, recipientes... así como cebada, lúpulo y levadura para la práctica de elaboración de la cerveza.

8. Atención al estudiante

Las consultas pueden realizarse a los profesores del curso en la Sede Central de la UNED.

Está previsto como jornada de guardia para recibir consultas telefónicas los miércoles, de 10 a 14 horas.

Contacto: teléfono 91 398 6442 (prof. Manuel Domínguez).

correo electrónico: fa-ma@ind.uned.es

9. Criterios de evaluación y calificación

La evaluación final se basará en la elaboración personalizada de una prueba teórico-práctica de evaluación a distancia (una serie de preguntas cortas y la práctica relativa a la elaboración de cerveza) y del trabajo o proyecto final. Se deberá entregar o enviar, por tanto, el cuestionario de la prueba de evaluación a distancia, la memoria de la práctica de elaboración de cerveza (junto con una muestra del resultado obtenido) y el trabajo o proyecto final. Para poder obtener una calificación positiva en el curso es necesario obtener una calificación positiva tanto en la prueba teórico-práctica de evaluación a distancia como en el trabajo o proyecto final.

También se valorará, y siempre de forma positiva, la participación en los foros así como la dedicación al curso demostrada a lo largo de todo el periodo lectivo a través de las tutorías.

10. Precio del curso

Precio de matrícula: 350,00 €.

11. Descuentos

11.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: ea@adm.uned.es.

12. Matriculación

Del 6 de septiembre al 15 de diciembre de 2021.

Atención administrativa:

Cursos de Certificado de Enseñanza Abierta

ea@adm.uned.es

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid

13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.