



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0313\_2 Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0313\_2 Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la fermentación, maduración y acabado de la cerveza.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. FERMENTACIÓN, MADURACIÓN Y ACABADO DE LA CERVEZA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LEVADURAS. CEPAS DE USO INDUSTRIAL

1. Estructura de la célula de levadura
2. Selección de cepas de levaduras
3. Mantenimiento y propagación de los cultivos de levadura
4. Metabolismo de la levadura

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS DEL MOSTO Y LA CERVEZA

1. Contaminaciones más habituales:
2. - Levaduras no deseables o salvajes
3. - Bacterias
4. Alteraciones producidas por bacterias
5. Determinación de contaminantes; análisis microbiológicos
6. Normas de actuación ante contaminaciones microbianas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERMENTACIÓN DEL MOSTO. MADURACIÓN Y GUARDA DE LA CERVEZA

1. Transformaciones bioquímicas de la fermentación alcohólica
2. Productos de la fermentación
3. Parámetros de control del proceso
4. Fermentación en batch
5. Instalaciones del proceso
6. Recuperación de CO<sub>2</sub>
7. Funciones de la guarda, maduración organoléptica
8. Estabilización coloidal
9. Coadyuvantes y aditivos tecnológicos

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. FILTRACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LA CERVEZA

1. Fundamentos de la filtración, funciones y tipos de filtros
2. Filtración con diatomeas y con membranas
3. Centrifugación o clarificación
4. Parámetros de control del proceso
5. Coadyuvantes tecnológicos, PVPP
6. Carbonatación natural y forzada

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA CERVEZA

1. La composición y calidad de la cerveza
2. Análisis organoléptico de la cerveza
3. Tipos de cerveza: con alcohol, sin alcohol, tipo pilsen, tipo negra, tipo ecológico

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

1. Subproductos de la industria cervecera
2. Ahorro y alternativas energéticas
3. Residuos sólidos, emisiones atmosféricas y efluentes cerveceros
4. Otras técnicas de prevención o protección
5. Seguridad personal y de las instalaciones



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)