

MÓDULO 1

- 1.Código Alimentario Argentino (CAA)
- 2.Buenas Prácticas de manufactura (BPM)
- 3.Buenas Prácticas de Documentación (BPD)

MÓDULO 2

- 1.Tipos de bebidas alcohólicas. Maceradas. Destiladas. Fermentadas
- 2.Historia de la cerveza
- 3.Tipos de cerveceros

MÓDULO 3

- 1.Tipos de cervezas
- 2.Materias primas. Agua. Cereales. Levaduras. Lúpulo. Clarificantes. Aditivos. Azúcares

MÓDULO 4

- 1.Equipamientos
- 2.Elaboración
- 3.Puntos críticos (HACCP). PH concepto, importancia y uso de peachímetro o cintas. Densidad como cálculo de rendimiento, uso de densímetro. Temperatura.

MÓDULO 5

- 1.Análisis en productos semiterminados
- 2.Análisis en producto terminado
- 3.Envasado y etiquetado

MÓDULO 6

- 1.Cervezas especiales o con frutas o con botánicos o con colorantes o Honey Beer
- 2.Consultas finales
- 3.Recetas y cierre