

## **Elaboración de cerveza artesanal casera**

---

**Formador: Juan Ezequiel Campos González**

**Centro: Saramago y Cervezas Artesanas Quijota S.L.U. (frente decathlon)**

**Horario: viernes de 19:30 a 21:30 h en Saramago; sábados de 9 a 13 h en Cervezas Artesanas Quijota S.L.U. (frente decathlon)**

**Duración: del 6 al 28 de abril de 2018**

### **FUNDAMENTACIÓN:**

El interés por saber más sobre la cerveza y cómo se elabora, está aumentando cada día, sobre todo con la aparición del fenómeno de las cervezas artesanales y el creciente número de estilos de cerveza que tenemos a nuestro alcance.

### **OBJETIVOS:**

El objetivo del curso es que el participante **conozca el proceso real de elaboración de cerveza** sin interferencia de sofisticaciones excesivas y **adquiera los conocimientos técnicos necesarios para diseñar y producir cerveza** con ingredientes naturales (grano y lúpulo fresco) y un equipo "casero".

### **CONTENIDOS:**

La **estrategia didáctica consiste en elaborar cerveza**, con participación activa de los asistentes, mostrando y describiendo detalladamente todas las etapas del proceso. A lo largo de la sesión se abordarán otros temas concernientes a la cerveza: historia y evolución, ingredientes, estilos, modo de servir la cerveza, etc., haciendo sobre todo hincapié en el aspecto práctico, catando diferentes tipos de cerveza, diferenciándolos y participando en la elaboración de cerveza casera.

### **METODOLOGIA:**

Se utilizará material didáctico específico (fotocopias de la parte teórica), se efectuarán varias elaboraciones "todo grano" en directo (siguiendo los pasos de cualquier fábrica), y las botellas envasadas en esta actividad serán repartidas a los asistentes en la última sesión del Curso.

**COSTE MATERIALES DE USO COMÚN DE PARTICIPANTES: 30 €**

### **ACTIVIDADES:**

Curriculares: explicaciones orales, visionado de documentales, PowerPoint, elaboraciones de cerveza, desde el molido de la malta al embotellado.

Extracurriculares: visita guiada a la fábrica de cervezas artesanas Quijota.