



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## **Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias**

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias)  
**Profesionales R.D. 1224/2009)**

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

# ***Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)***

**Duración:** 310 horas

**Precio:** 299 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

## Descripción

En el ámbito del mundo de la industria alimentaria es necesario conocer los diferentes campos para la elaboración de cerveza, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de malta, de mosto, la fermentación, maduración y acabado de la cerveza y el envasado y acondicionamiento de la bebida.

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## A quién va dirigido

Este curso está dirigido a profesionales del mundo de la industria alimentaria, más concretamente a aquellos vinculados con la elaboración de cerveza, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la elaboración de malta, de mosto, la fermentación, maduración y acabado de la cerveza y el envasado y acondicionamiento de la bebida.

## Objetivos

- Controlar y preparar las materias primas y realizar las operaciones de malteado
- Realizar el proceso de elaboración del mosto siguiendo los procedimientos establecidos.
- Conducir los procesos de fermentación, maduración, filtración y acabado de la cerveza.
- Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas

## Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAH0210 Elaboración de Cerveza, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## Salidas laborales

Ejerce su actividad en la industria de la malta y en la de elaboración y envasado de cerveza. Se trata en general de grandes y medianos grupos cerveceros. Este técnico se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su misma categoría o inferior y depende de un mando intermedio. En pequeñas empresas podrá tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción. Desarrolla su actividad en las áreas funcionales de recepción de cebada y/o malta y producción de malta, mostos y cerveza. Las operaciones de producción abarcan el campo de la elaboración de maltas y cervezas.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

## Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAH0210 Elaboración de Cerveza, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA108\_2 Elaboración de Cerveza (RD 1087/2005, de 16 de Septiembre).



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO



**Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNACIONAL COMISIÓN DE DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

## Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0311\_2 Elaboración de Malta'
- Manual teórico 'MF0312\_2 Elaboración de Mosto'
- Manual teórico 'MF0313\_2 Fermentación, Maduración y Acabado de la Cerveza'
- Manual teórico 'MF0314\_2 Envasado y Acondicionamiento de Bebidas'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

## Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

## Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

## Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## Programa formativo

# MÓDULO 1. MF0311\_2 ELABORACIÓN DE MALTA

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CEBADA.

- 1.La cebada. Tipos y variedades de cebada malteables.
- 2.Identificación varietal, características morfológicas del grano de cebada.
- 3.Partes del grano, funciones de las mismas en la germinación.
- 4.Empleo de la cebada en la fabricación de cerveza.
- 5.Legislación vigente.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA MALTA.

- 1.Aspectos generales del malteado.
- 2.Almacenamiento de la cebada.
- 3.Selección de cebada.
- 4.Remojo.
- 5.Germinación de la cebada.
- 6.Contenido proteico de la cebada. Funciones de las proteínas en el malteado.
- 7.Almidón, funciones y características. Otros componentes de la cebada.
- 8.Alteraciones que tienen lugar durante el almacenamiento de la cebada y la malta.
- 9.Secado y tostado de la cebada.
- 10.Funciones de la malta en la elaboración de cerveza.
- 11.Tipos de malta: pilsen, munich, viena, torrefactada y otras
- 12.Extractos y otros derivados de la malta.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA MALTERÍA Y SUS INSTALACIONES.

- 1.Instalaciones de una maltería:
  - 1.- Área de recepción y almacenamiento, silos de cebada, tinas de remojo, cajas de germinación, secado y tostado, silos de malta.
- 2.Servicios generales ( Suministro de agua, aire,vapor y energía eléctrica )
- 3.Producción por lotes.
- 4.Cálculo de las capacidades de los procesos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.

- 1.Concepto y niveles de limpieza. Limpieza física, química, microbiológica.
- 2.Procesos y productos utilizados en la higienización y limpieza de instalaciones.
- 3.Concepto de desinfección, esterilización, desinsectación y desrodentización.
  - 1.- Fases de la higienización,secuencias básicas y sus funciones.
  - 2.- Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, medidas de seguridad.
  - 3.- Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.

- 4.- Desinsectación, insecticidas.
- 5.- Desrodentización, rodenticidas.
- 4.Sistemas y equipos utilizados en la higienización.
- 5.Señalización y aislamiento de áreas o equipos en operaciones de riesgo.

## **MÓDULO 2. MF0312\_2 ELABORACIÓN DE MOSTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSIFICACIÓN Y EL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA**

- 1.Recepción y almacenamiento de la materias primas.
- 2.Adjuntos cerveceros sólidos y líquidos.
- 3.Molienda de la malta, tipos de molinos.
- 4.Análisis de molienda, Plansichter.
- 5.Instalaciones de dosificación de malta y crudos.
- 6.El agua en la industria cervecera, características ideales.
- 7.Tratamiento del agua para uso cervecero.
  - 1.- Contaminación química del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso.
  - 2.- Contaminación microbiológica del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y ADJUNTOS, PROCESO DE MACERACIÓN**

- 1.Procesos enzimáticos de la mezcla, la sacarificación.
- 2.Métodos de mezcla, infusión y decocción.
- 3.Programación de diagramas de mezcla, tiempo y temperaturas.
- 4.Elaboraciones de alta densidad (HGB).

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. FILTRACIÓN Y EBULLICIÓN DEL MOSTO**

- 1.Proceso de filtración, métodos ( cuba filtro, filtro prensa )
- 2.Ebullición del mosto, parámetros del proceso.
- 3.El lúpulo: cultivo, tipos, función y presentaciones
- 4.Derivados del lúpulo

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLARIFICACIÓN Y ENFRIAMIENTO DEL MOSTO**

- 1.Clarificación del mosto, métodos y funciones.
- 2.Enfriamiento y aireación del mosto.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA CERVECERA.**

- 1.Normativa aplicable al sector.
- 2.Integridad del producto, APPCC
- 3.Medidas de higiene personal.
  - 1.- Durante el proceso
  - 2.- En el almacenamiento y transporte
- 4.Requisitos de higiene y limpieza general de instalaciones y equipos.
  - 1.- Características de los edificios, naves e instalaciones.
  - 2.- Características de los detergentes y desinfectantes, tensión superficial.
  - 3.- Principales contaminantes.
  - 4.- Ventilación, iluminación, normativa aplicable.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA CERVECERA.**

- 1.Factores, situaciones de riesgo y normativa aplicable.
- 2.Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal

- 1.- Áreas de riesgo, señales y códigos
  - 2.- Condiciones saludables de trabajo
  - 3.- Equipos de protección individual ( EPI´s )
  - 4.- Manipulación de productos peligrosos, precauciones.
  - 5.- Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas.
  - 6.- Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo.
- 3.Situaciones de emergencia:
- 1.- Plan de evacuación general.
  - 2.- Sistemas de detección, actuación ante alarmas.
  - 3.- Incendios: sistemas de detección, equipos de extinción.
  - 4.- Escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación.

## **MÓDULO 3. MF0313\_2 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:
  - 1.- Levaduras no deseables o salvajes.
  - 2.- Bacterias.
- 2.Alteraciones producidas por bacterias.
- 3.Determinación de contaminantes; análisis microbiológicos.
- 4.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.

### **MÓDULO 4. MF0314\_2 ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO.**

1. Alteración de las bebidas.
2. Tipos de alteración y causas.
3. Factores que intervienen en las alteraciones.
4. Conservación mediante calor.
5. Sistemas de tratamiento térmico.
6. Pasterizadores. Autoclaves.
7. Intercambiadores térmicos.
8. Sistemas de filtración estéril.
9. Filtración con membranas.
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas.
11. Sistemas de procesado aséptico.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO.**

1. Tipos y características de los materiales de envasado.
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa.
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento.
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades.
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales.
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado.
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado.
8. Tapones de corcho. Propiedades y características.
9. Máquinas taponadoras de corcho.
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado.
11. Envases metálicos: Metales utilizados.
12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos.
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre.
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir.
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos.
16. Productos adhesivos y otros auxiliares.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO.**

1. Manipulación y preparación de envases.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

2. Técnicas de manejo de envases.
3. Niveles de llenado. Control volumétrico.
4. Métodos de limpieza.
5. Procedimientos de llenado.
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8. Maquinaria utilizada en el envasado.
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
10. Manejo y regulación.
11. Mantenimiento de primer nivel.
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características.
13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características.
14. Líneas automatizadas integrales de envasado.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO.

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa.
2. Las buenas prácticas higiénicas.
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas.
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección.
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO.

1. Sistemas de autocontrol APPCC.
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
3. Niveles de rechazo.
4. Pruebas de materiales.
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto.

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar

y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Acabado, Acondicionamiento, Alimentarias, Bebidas, certificación, certificado, Cerveza, cualificación, curso, Elaboracion, Envasado, Fermentación, INAH0210, Industrias, Maduración, Malta, MF0311\_2, MF0312\_2, MF0313\_2, MF0314\_2, Mosto, profesional, Profesionalidad

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Elaboración de Cerveza (Dirigida a la Acreditación de las Competencias



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**