

Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Reconocer los factores que influyen en la calidad de las cervezas, describiendo las condiciones tecnológicas idóneas
- Identificar los procesos de elaboración de las cervezas y de las sidras para reconocer los factores que intervienen en la calidad de las mismas.

CONTENIDOS

1. La cerveza.
2. La sidra.
3. La perada.