

ORGANIZA:



FINANCIA:



LA FUNDACIÓN SAN ISIDRO MICAS, OTORGA ESTE

DIPLOMA

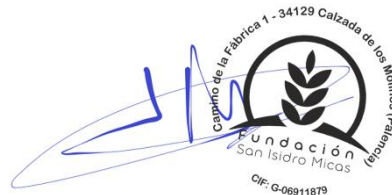
Expedido a favor de AINARA CABELLO BENGUA, con D.N.I.: 72459351J
por haber realizado el curso de

CERVEZA ARTESANAL

Financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la realización de programas plurirregionales de formación, dirigidos a los profesionales del medio rural para el ejercicio 2025.

La formación ha sido impartida del 03 de noviembre de 2025 al 05 de noviembre de 2025, con una duración de 12 horas en modalidad aula virtual,

En Palencia, a 06 de noviembre de 2025



Fdo.: Jose Manuel Miguel Castrillo
Presidente de la Fundación San Isidro Micas

ORGANIZA:



FINANCIA:



Contenidos:

- Proceso de elaboración
- Molienda y maceración
- Equipos de elaboración
- Ingredientes: Agua, Cebada, Malta, Lúpulos, Levaduras
- Elaboración de cerveza
- Fermentación
- Maduración
- Filtrado
- Envasado y etiquetado
- Normativa: APPCC
- Medidas de higiene personal
- Higiene y limpieza general de instalaciones y equipos
- Cata de cervezas artesanales