

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2CT1602

**Nombre:** Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra

**Duración:** 15 horas

**Modalidad:** Teleformación

### 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.