

## MF0311\_2 ELABORACIÓN DE MALTA(ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0311\_2 Elaboración de Malta, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la elaboración de malta.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	50 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### MÓDULO 1. 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:
2. - Área de recepción y almacenamiento, silos de cebada, tinas de remojo, cajas de germinación,

secado y tostado, silos de malta.

3. Servicios generales ( Suministro de agua, aire,vapor y energía eléctrica )
4. Producción por lotes.
5. 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.
4. - Fases de la higienización,secuencias básicas y sus funciones.
5. - Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, medidas de seguridad.
6. - Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos.
7. - Desinsectación, insecticidas.
8. - Desrodentización, rodenticidas.
9. Sistemas y equipos utilizados en la higienización.
10. Señalización y aislamiento de áreas o equipos en operaciones de riesgo.