



RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS POR  
ACTIVIDADES UNIVERSITARIAS

- ☒ CULTURALES  
☐ DEPORTIVAS  
☐ DE REPRESENTACIÓN ESTUDIANTEL  
☐ SOLIDARIAS Y DE COOPERACION

Renovación

No

CENTRO, SERVICIO U ÓRGANO PROPONENTE

Facultad de Farmacia

TÍTULO DE LA ACTIVIDAD

Taller de cerveza artesanal y análisis sensorial

WEB DE LA ACTIVIDAD (en su caso)

ORGANIZA

CYTAGRA (Asociación Ciencia y Tecnología de Alimentos Granada)

DIRECTOR/A

(que certificará la asistencia y participación en la actividad)

Manuel Olalla Herrera

FECHA DE REALIZACIÓN

del 04-02-2019 al 07-02-2019

Nº DE HORAS

25

CREDITOS SOLICITADOS

1

CREDITOS CONCEDIDOS

1

JUSTIFICACION Y MEMORIA EXPLICATIVA (extensión máxima: 1.500 caracteres sin espacios)

Debido a la proliferación de cervcerías artesanales que han puesto de moda las catas, las degustaciones y en definitiva el interés por los secretos del noble arte de su elaboración, últimamente ha crecido la atracción por esta actividad incluso entre el público joven.

Es una taller de tipo cultural para promover el auge de la corriente innovadora de las cervezas artesanales. Entendemos que puede ser atractivo para los estudiantes de todas las titulaciones de la UGR un curso donde se pueda aprender que hay detrás de este proceso, cuáles son las materias primas necesarias, la poco conocida y diversa tecnología que esconde la propia elaboración de la cerveza artesanal, con esto pretendemos acercar y dar a conocer al público joven las nociones básicas sobre elaboración, degustación, tecnología culinaria y seguridad alimentaria de la cerveza.

Por otra parte, es una excelente ocasión para concienciar a la juventud sobre el consumo abusivo de las bebidas alcohólicas.

PLAN DE LA ACTIVIDAD, PROGRAMA, CONTROL DE ASISTENCIA, MÉTODO DE EVALUACIÓN, EN SU CASO (extensión máxima: 3.500 caracteres sin espacios)

Plan de actividad

Elaboración de cerveza artesanal, cata y degustación de distintos tipos de cervezas.

## Programa

Día 1:

Bloques 1: Bromatología y aspectos nutricionales

- Atributos
- Valor nutricional
- Características físico químicas

Bloque 2: Tecnología aplicada.

- Determinaciones de laboratorio.
- Proceso de elaboración.
- Cereales y materias primas utilizadas.
- Microorganismos más usados.

Día 2.

Bloque 3: Tipos de cerveza.

- Tipos de cerveza según su fermentación
- Tipos de cerveza según cereal

Bloque 4: Legislación y seguridad alimentaria.

- Legislación actual sobre la cerveza.
- Seguridad e higiene de la cerveza.
- Concienciación responsable ante el consumo de alcohol

Día 3.

Bloque 5: Cata.

- Comprobación de resultados
- Cata y comparación de diferentes tipos de cervezas.

## Control de Asistencia

Se realizará control de asistencia en tres ocasiones durante las sesiones mediante el uso de la tarjeta universitaria como habitualmente se viene realizando en la Facultad de Farmacia.

## Método de Evaluación

Al final del curso se realizará una encuesta de opinión sobre el grado de satisfacción del curso y el profesorado.

La evaluación se realizará mediante una prueba/trabajo que llevarán a cabo de forma autónoma y entregarán en un plazo máximo de una semana tras finalizar el curso.

## OBSERVACIONES

---