

CRÓNICA DE LA ASOCIACIÓN

CAMBIOS DE DIRECCIÓN

ESCUELA SUPERIOR DE CERVEZA Y MALTA

El pasado 14 de octubre de 2009 tuvo lugar la liquidación del convenio de colaboración suscrito el 14 de marzo de 1966 entre el patronato "Juan de la Cierva" de Investigación Científica y Técnica del CSIC y la Fundación Benéfico Docente de la AETCM, aportándose la aplicación del remanente de los bienes patrimoniales, inmovilizado y saldos en cuentas a la Fundación.

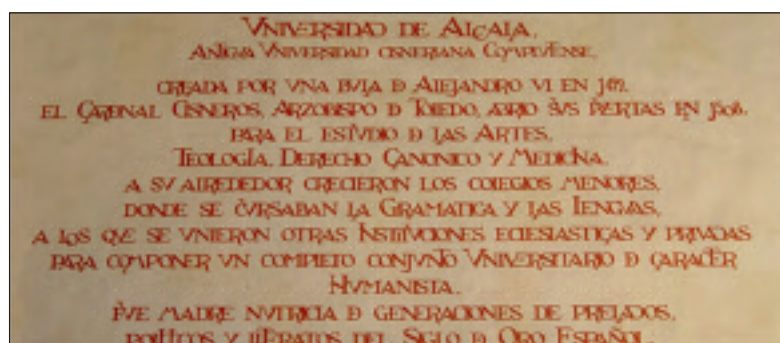
Asimismo todo lo relativo a la Escuela Superior de Cerveza y Malta pasa a ser titularidad de la Fundación, entidad fundadora de la ESCEMA, asumiendo todos sus derechos y obligaciones.

El 26 de octubre de 2009 se firmó un convenio marco de colaboración con la Universidad de Alcalá de Henares y la Fundación Benéfico Docente de la AETCM como entidad colaboradora para el desarrollo del Estudio Propio del "MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA".

De esta forma se asegura la continuidad de la ESCEMA en los estudios superiores de cervecería, al no haberse podido firmar la suscripción de un nuevo convenio de colaboración propuesto por la UPM, ya que aquél no era asumible por parte de la Fundación.

Es un gran orgullo para nuestra organización esta colaboración con la prestigiosa Universidad de Alcalá de Henares – UAH – de gran arraigo histórico, para que los estudios superiores de cervecería se sumen a los más de setenta másteres que imparte como títulos propios de postgrado en áreas como las Ciencias de la Salud, Ciencias Sociales y Jurídicas, Humanidades y, por último, de Enseñanzas Técnicas, en la que se imparte el nuestro.

HISTORIA DE LA UNIVERSIDAD LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ, PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD



Aunque ya desde 1293, Alcalá contaba con un Estudio General aprobado por el Rey Sancho IV, la Universidad de Alcalá fue fundada por el Regente de España, el Cardenal Cisneros, en 1499 como proyecto educativo absolutamente novedoso. En él se conciliaban los mejores modelos de la tradición de entonces -París y Salamanca- con aquellos otros más



innovadores como Bolonia y Lovaina. El **Cardenal Cisneros** quiso que esta Universidad, que nacía con la edad Moderna como avanzada en España de las corrientes renacentistas y humanistas de Europa, fuera el crisol donde se educara no sólo el clero regular y secular dispuesto a afrontar la reforma eclesiástica, sino también los nuevos funcionarios competentes que necesitaban los reinos de España. El éxito de aquella empresa hizo que Alcalá se convirtiera en la sede de una aristocracia universitaria que hizo posible nuestro Siglo de Oro.

Durante los siglos XVI y XVII, la Universidad de Alcalá se convirtió en el gran centro de excelencia académica: en sus aulas enseñaron y estudiaron grandes maestros como Nebrija, Tomás de Villanueva, Ginés de Sepúlveda, Ignacio de Loyola, Domingo de Soto, Ambrosio de Morales, Arias Montano, Juan de Mariana, Francisco

Vallés de Covarrubias, Juan de la Cruz, Lope de Vega, Quevedo, etc. El prestigio de sus estudios así como de sus maestros la convirtió muy pronto en el modelo sobre el que se constituyeron las nuevas Universidades en América.

El siglo XVIII, sobre todo en el último tercio, fue especialmente crítico para los estudios universitarios en España, ya que se vieron sometidos a reformas transcendentales en sus métodos de enseñanza. Sin embargo, es en ese período cuando Melchor de Jovellanos llega a nuestra Universidad y se confiere el grado de Doctora en Filosofía, a la primera mujer que lo recibe en España, María Isidra de Guzmán y de la Cerda.

Trasladada a Madrid a mediados del siglo XIX, como resultado del proceso de desamortización, la aspiración de recuperación de la Universidad de Alcalá se mantuvo viva desde entonces gracias a la Sociedad de Condueños. El aliento de los alcalaínos, el prestigio de su pasado, la recuperación de la memoria histórica y el nuevo impulso que dio a la educación en España la transición democrática, hicieron posible que en 1977 volviera a abrir sus aulas la Universidad de Alcalá. Desde entonces hasta la fecha, el esfuerzo colectivo y el tesón de sus gestores han hecho posible recuperar su patrimonio intelectual, cultural y arquitectónico. La singularidad del modelo universitario, la aportación histórica a las letras y a las ciencias, a la belleza y riqueza de sus edificios ha hecho que el 2 de Diciembre de 1998, la **UNESCO** declarara la Universidad de Alcalá, **Patrimonio de la Humanidad**.

En la actualidad, la Universidad de Alcalá es una institución moderna, de tamaño medio, reconocida en Europa y América como modelo a imitar. A los clásicos estudios humanistas y de ciencias sociales, la Universidad de Alcalá ha incorporado las más novedosas titulaciones en todos los campos científicos como las ciencias de la salud o distintas ingenierías distribuidas en sus diversos campus, que constituyen todas ellas, junto con el Parque Científico y Tecnológico, un factor decisivo de proyección internacional y de elemento dinamizador de la actividad en nuestra región.

Sus casi 25.000 alumnos, 1.700 profesores y 800 trabajadores administrativos y de servicio dan vida a 41 Titulaciones Oficiales, 15 Programas Oficiales de Postgrado, 43 Doctorados (15 de ellos con Mención de Calidad) y una importante oferta de Másteres y Estudios de Especialización. La reconocida calidad de sus estudios, el desarrollo de importantes líneas de investigación, sus relaciones internacionales, el interés histórico-artístico de sus emblemáticos edificios, sus nuevas y modernas instalaciones y su completa adaptación a las demandas del actual mercado de trabajo la sitúan a la vanguardia de las universidades públicas.



FBD – AETCM

MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA



UAH

INTRODUCCIÓN

La Fundación Benéfico Docente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (FBD-AETCM) a través de la Escuela Superior de Cerveza y Malta (ESCEMA) viene impartiendo sin interrupción, desde el año académico 1965/1966, sus enseñanzas para la formación de personal técnico en la fabricación de cerveza y malta.

La Fundación Benéfico Docente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (FBD-AETCM) en colaboración con la Universidad de Alcalá de Henares promueve la realización de un nuevo plan de estudios denominado “MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA” y clasificado como TÍTULO PROPIO de la Universidad de Alcalá de Henares, cumpliendo la “Normativa de la Universidad que regula los estudios de Postgrado.

El curso está dirigido a personas en posesión de un título universitario que deseen adquirir una amplia y profunda visión de la Ciencia y Tecnología Cervecera y Maltera.

Se trata de formar a los participantes, no solamente mediante la trasmisión de conocimientos, sino provocando encuentros de reflexión sobre aspectos conceptuales y metodológicos haciéndoles asumir un papel activo en las clases. El programa del Máster se revisa y actualiza anualmente, ofreciendo en sus enseñanzas las últimas novedades científicas y tecnológicas sobre la fabricación de cerveza y malta.

La duración del Máster es de 600 horas repartidas en 193 horas de clases prácticas y 407 horas de clases teóricas, correspondientes a 60 créditos totales ETCS, la formación se complementa con un amplio número de visitas industriales.

El cuadro de profesores está compuesto por Profesores de la Universidad de Alcalá de Henares, Profesionales Cerveceros y consultores de reconocido prestigio.

Para realizar la labor docente se dispone de los medios aportados por la Universidad de Alcalá de Henares y de las instalaciones del centro de I+D+i de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, con una planta piloto de cervecería de 20 hl./cocción para la realización de las prácticas de fabricación y envasado y los laboratorios de análisis físico-químicos y análisis microbiológicos.

DIRECCIÓN - COORDINACIÓN

- **Dirección del Máster:** M^a Victorina Aguilar Vilas, Directora del Departamento de Nutrición, Bromatología y Toxicología de la UAH.
- **Co-dirección del Máster:** Rafael Álvarez Scholl, Presidente del Comité Técnico de la AETCM.

DURACIÓN DEL MÁSTER

Las clases del Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera darán comienzo el 1 de febrero de 2010, en el aula de grados de la Facultad de Farmacia, finalizando el 15 de julio de 2010

LUGAR:

El Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera se impartirá:

- **Clases teóricas.** Dpto. de Bromatología y Nutrición - Facultad de Farmacia, Campus Universitario de la Universidad de Alcalá de Henares Ctra. Madrid – Barcelona, Km. 33,600 Alcalá de Henares (Madrid)
- **Clases prácticas.** Instalaciones de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta – AETCM. Tecnoalcalá - Calle Punto Net 2C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid)

PLAN DE ESTUDIOS

ASIGNATURAS	BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	MATERIAS	CRÉDITOS ETCS
INTRODUCCIÓN Y PRINCIPIOS GENERALES	Panorama de la fabricación de cerveza a través de la historia y compendio del proceso cervecero actual.- Revisión de los principios básicos de bioquímica y de ingeniería. – Legislación y Seguridad alimentaria aplicada a cerveza	La cerveza, su historia Legislación Alimentaria Seguridad Alimentaria Introducción a la bioquímica Introducción a la Ingeniería Cerveza y Salud	4,5
TEORÍA DE LAS TRANSFORMACIONES	Estudio de las transformaciones y reacciones físico-químicas y biológicas en el proceso de elaboración de cerveza y cerveza	Transformaciones en el proceso cervecero Transformaciones en el proceso maltero	4,0
TECNOLOGÍA MALTERA	Estudio de los métodos y procedimientos para la transformación de cebada en malta.- Equipos, instalaciones y maquinaria empleados	Tecnología Maltera y Maquinaria	3,0
TECNOLOGÍA CERVECERA	Estudios de los métodos y procedimientos para la fabricación de diferentes tipos de cerveza. Aplicación de nuevas tecnologías. Equipos, instalaciones y maquinaria empleados. Practicas de fabricación de cerveza en planta piloto.	Tecnología Cervecera y Maquinaria Prácticas de Fabricación de cerveza	14,0
TECNOLOGÍA ENVASADO	Estudio de teóricas de envasado de cerveza y de la maquinaria e instalaciones empleadas. Practicas de envasado de cerveza en planta piloto.	Tecnología de Envasado y Maquinaria Prácticas de Envasado	5,0

MICROBIOLOGÍA	Estudio de los principios básicos de la microbiología general. Estudio específico de la microbiología aplicada a la industria cervecera. Levadura, cultivo puro y microorganismos potencialmente contaminantes.	Microbiología General Microbiología Cervecera.	6,0
CALIDAD	Control de calidad de materias primas, productos en curso de fabricación y terminados del proceso maltero y cervecero. Calidad de cerveza en la cadena de suministro y análisis sensorial.	Control de Materias Primas y Productos Calidad de Mercado Calidad Total Gestión Sensorial	7,5
SERVICIOS GENERALES	Estudio de las producciones anexas en la fabricación de cerveza; agua de proceso y servicio, frío, calor, electricidad y gases. Sala de máquinas. Normativa de la Gestión medio ambiental, Seguridad y Salud Laboral	Aguas Frío Calor Electricidad Aire comprimido y gases Automatización y Control Seguridad y Salud Laboral Gestión Medioambiental	7,0
GESTIÓN ECONÓMICA	Estudio de viabilidad del negocio cervecero, análisis de rentabilidad de inversiones, estudio y optimización de la producción y rendimientos. Mantenimiento de instalaciones.	Estudios de Viabilidad Gestión de la Producción Innovación en la Industria Cervecera Gestión del Mantenimiento	3,0
PROYECTO FIN DE CURSO	Trabajo individual / grupo de fin de curso sobre temas de estudios teóricos y practicas realizadas.	Proyecto fin de curso	6,0

INICIO DEL CURSO 2009-2010

El pasado 1 de febrero tuvo lugar la apertura del Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera correspondiente al curso académico de la UAH 2009/2010.

Este año cursa sus estudios la XLV Promoción de la Escuela Superior de Cerveza y Malta. La Directora del Máster, Dña. M^a Victorina Aguilar presidió el acto de apertura que tuvo lugar en el Aula de Grado de la Facultad de Farmacia, acompañada por el Presidente de la AETCM, D. Carlos Rouco y de varios docentes.

El mismo día por la tarde se iniciaron las clases teóricas en el Aula de Seminarios del Dpto. de Nutrición, Bromatología y Toxicología, adjudicada para la impartición de las clases del Máster.

El Programa del curso es muy denso y está debidamente planificado desde su inicio hasta el fin para asegurar una adecuada organización.

El día 12 de febrero se efectuó la visita a la fábrica de cervezas La Zaragozana, de gran interés para los alumnos, ya que en esta fábrica obtienen una visión muy completa, ya que incluyen entre sus instalaciones la producción de malta y de cerveza y asimismo un museo activo donde se pueden examinar los clásicos sistemas de fabricación.

