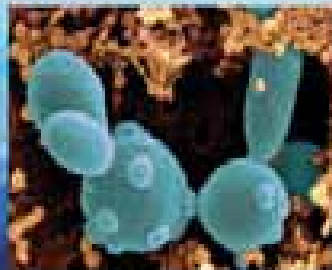




# FUNDACIÓN BENÉFICO DOCENTE DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE TÉCNICOS DE CERVEZA Y MALTA

## Programa de Formación 2011 - 2012



### *Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera*

*Fabricación de cerveza y malta*

*Operadores de plantas frigoríficas*

*CIP y detergentias*

*Técnicos instalaciones de barril*

*Maquinaria de fabricación*





## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Los Cursos están organizados por la Fundación Benéfico Docente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (FBD-AETCM).

Nombre del Curso: \_\_\_\_\_

### DATOS DEL PARTICIPANTE

NOMBRE Y APELLIDOS:	
NIF:	
DIRECCIÓN:	
TELÉFONO:	
FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	

### DATOS DE FACTURACIÓN

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:	
CIF:	
DIRECCIÓN:	
PERSONA DE CONTACTO:	
CARGO QUE DESEMPEÑA:	
TELÉFONO:	
FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	

**Abono de matrícula:** mediante transferencia bancaria a:

Entidad Banco Sabadell  
Dirección Paseo de la Habana, 48 ; 28036 Madrid (ESPAÑA)  
Titular: Fundación Benéfico Docente de la AETCM  
CCC: 0081 0393 56 0001313642  
IBAN: ES64 0081 0393 5600 0131 3642  
SWIFT (BIC) BSA BESBB

**ENVIAR POR FAX INCLUIR JUSTIFICANTE DE PAGO**  
**Fax: (+34) 918 305 941**

- **Coordinación:** Ana García Martí
- **Persona de contacto:** Lola Jarandilla Carrasco  
Teléfono: (+34) 91 527 72 55.  e-mail: secretaria@fundacionaetcm.org
- **Lugar de impartición:** Aula de formación de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta en el Parque Tecnológico de la Universidad de Alcalá de Henares, calle Punto Net 2C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid)
- **Número de plazas:** Máximo 20 (por riguroso orden de inscripción)
- **Plazo de inscripción:** Hasta 5 días antes del inicio del curso
- **Alojamiento:** Bajo petición la FBD-AETCM podría hacerse cargo de la reserva de los hoteles.
- **Comidas:** Las comidas no se encuentran incluidas, a no ser que se especifique lo contrario en la ficha informativa del curso.

**Nota:** La FBD-AETCM se reserva el derecho a anular o posponer un curso de formación si el número de inscritos es insuficiente

Para más información: [www.aetcm.es](http://www.aetcm.es)



## MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA



<b>ORGANIZADO POR:</b>	La Universidad de Alcalá de Henares (UAH) y la Fundación Benéfico Docente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (FBD-AETCM).
<b>DIRECCIÓN</b>	Directora: Victorina Aguilar Vilas Codirector: Rafael Álvarez Scholl Coordinación: Ana García Martí
<b>OBJETIVOS</b>	Proporcionar los conocimientos teórico-prácticos científicos y tecnológicos necesarios para la formación profesional de postgrado de aquellos profesionales que deseen desarrollar su actividad dentro del sector cervecero, maltero e industrias afines.
<b>NÚMERO DE PLAZAS:</b>	Máximo 16 (por riguroso orden de inscripción)
<b>CARGA LECTIVA</b>	60 créditos ECTS, (~ 600 horas lectivas).
<b>IMPARTICIÓN:</b>	<b>Duración:</b> Del 16 de enero al 29 de junio de 2012 <b>Horario:</b> Lunes de 12:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30, Martes a Jueves de 10:00 a 14:00 y 15:30 a 19:30, Viernes de 10:00 a 14:00 <b>Lugar:</b> – 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) – Aula multiusos de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta – AETCM. Tecnoalcalá - Calle Punto Net 2C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid) <b>Modalidad de Enseñanza:</b> Presencial
<b>PRECIO</b>	13.300,00 euros
<b>PREINSCRIPCIÓN:</b>	Del 1 de septiembre al 14 de diciembre de 2011.
<b>MATRÍCULA:</b>	Del 17 al 20 de diciembre de 2011.
<b>BECAS:</b>	3 becas de 6.650,00 €. Admisión de solicitudes hasta las 14 h. del 28 de noviembre de 2011
<b>INFORMACIÓN:</b>	<b>Personas de contacto:</b> Ana García Martí y Lola Jarandilla Carrasco. Fundación Benéfico Docente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta – FBD - AETCM C. Punto Net 2C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid) Teléfono: (+34) 91 527 72 55. e-mail: secretaria@fundacionaetcm.org

### CURSO GENERAL DE FABRICACIÓN DE CERVEZA Y MALTA

**OBJETIVOS:** Este curso tiene como objetivo dar a conocer los principios de la elaboración de la cerveza desde las materias primas hasta la cerveza final.

**DIRIGIDO A:** Personal técnico de los departamentos de Producción, Calidad, Mantenimiento, Logística, Envasado y Marketing de los sectores cervecero y maltero.

**CARGA LECTIVA:** 20 horas.

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** Del 15 al 17 de noviembre 2011. 1º y 2º trimestre 2012 pendiente de definir.

**MODALIDAD DE ENSEÑANZA:** Presencial.

**PRECIO (Miembros AETCM):** 1260,00 euros, (dos comidas incluidas). Resto recargo del 20%.

### CURSO DE FORMACIÓN DE OPERADORES DE PLANTAS FRIGORÍFICAS

**OBJETIVOS:** El objetivo del curso es proporcionar los conocimientos exigidos para operar, mantener y monitorear el funcionamiento de plantas frigoríficas certificando en caso de superar el curso, que el alumno ha recibido los conocimientos técnicos específicos para el desarrollo de estas actividades.

**DIRIGIDO A:** Está dirigido a formar profesionales capaces de operar, mantener y monitorear el funcionamiento de plantas frigoríficas.

**CARGA LECTIVA:** 29 horas.

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 1º trimestre de 2012.

**MODALIDAD DE ENSEÑANZA:** Presencial.

**PRECIO (Miembros AETCM):** 1595,00 euros. Resto recargo del 20%.

### CURSO DE FORMACIÓN DE CIP Y DETERGENCIAS

**OBJETIVOS:** El objetivo del curso es formar a los profesionales en los fundamentos físicos y químicos de las limpiezas CIP, los equipos necesarios, los productos de detergencia y programas de limpieza más efectivos.

**DIRIGIDO A:** Personal técnico y operarios de los departamentos de Elaboración, Envasado, Mantenimiento e Ingeniería.

**CARGA LECTIVA:** 12 horas.

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 1º trimestre de 2012.

**MODALIDAD DE ENSEÑANZA:** Presencial.

**PRECIO (Miembros AETCM):** 800,00 euros. Resto recargo del 20%.

### CURSO DE FORMACIÓN DE TÉCNICOS DE INSTALACIONES DE BARRIL

**OBJETIVOS:** Dar una visión de conjunto de los equipos que integran las instalaciones de barril, así como la capacitación para efectuar el diagnóstico del estado de los diversos elementos, su limpieza, conservación y mantenimiento.

**DIRIGIDO A:** Personal técnico encargado del montaje y mantenimiento y servicio técnico postventa de las instalaciones dispensadoras de cerveza en barril.

**CARGA LECTIVA:** 12 horas.

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 1º trimestre 2012.

**MODALIDAD DE ENSEÑANZA:** Presencial.

**PRECIO (Miembros AETCM):** 1000,00 euros. Resto recargo del 20%.

**CURSO BÁSICO DE MAQUINARIA  
DE FABRICACIÓN**

**OBJETIVOS:** El objetivo del curso es proporcionar a los asistentes una formación tecnológica básica en el equipamiento requerido para la elaboración industrial de cerveza. Desde la recepción de materias primas hasta el acondicionamiento y clarificación final de la cerveza.

**DIRIGIDO A:** Operarios de Departamentos de Producción y Personal Técnico de Mantenimiento.

**CARGA LECTIVA:** 16 horas.

**FECHAS DE IMPARTICIÓN:** 1<sup>er</sup> trimestre 2012.

**MODALIDAD DE ENSEÑANZA:** Presencial.

**PRECIO (Miembros AETCM):** 1100,00 euros. Resto recargo del 20%.



FED- AETCM

**FUNDACIÓN BENÉFICO - DOCENTE  
DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA  
DE TÉCNICOS DE CERBEZA Y MALTA**  
Calle Punto Net, 2 C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid)  
Teléfono: (+34) 91 527 72 55 - fax: (+34) 91 830 59 41  
e-mail: [secretaria@fundacionaetcm.org](mailto:secretaria@fundacionaetcm.org)