

¿ Por qué no
recibir su
propio ejemplar ?



Ésta es nuestra oferta para usted:

Nombre

Empresa

Dirección

CP y Ciudad

Provincia / País

Conozca ahora

CERVEZA Y MALTA

recibiendo en su domicilio

**LOS DOS PRÓXIMOS
NÚMEROS GRATIS**

Si usted decide suscribirse a CERVEZA Y MALTA, recibirá esta publicación durante un año (4 ejemplares) a un precio reducido de 48€ (España) y 92€ (Extranjero) pudiendo cancelar su suscripción sin ningún compromiso si nos lo notifica hasta dos semanas después de recibir el segundo ejemplar.

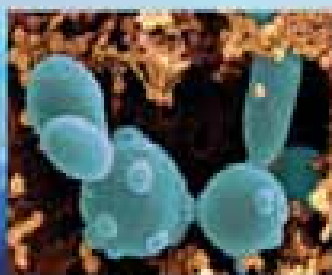
Rogamos nos envíe esta hoja debidamente cumplimentada por fax (+0034 91 830 59 41), email (secretaria@aetcm.es) o a nuestra dirección postal:
AETCM. Apto. correos 1245. 28805 ALCALÁ DE HENARES (Madrid)

**La publicación técnica en lengua española dedicada a las
INDUSTRIAS CERVECERA, MALTERA y AFINES**



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

Programa de Formación 2011 - 2012



Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera

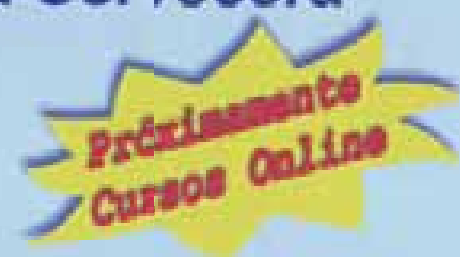
Fabricación de cerveza y malta

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



MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA



ORGANIZADO POR:	La Universidad de Alcalá de Henares (UAH) y la Fundación Benéfico Docente de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (FBD-AETCM).
DIRECCIÓN	Directora: Victorina Aguilar Vilas Codirector: Rafael Álvarez Scholl Coordinación: Ana García Martí
OBJETIVOS	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.
NÚMERO DE PLAZAS:	Máximo 16 (por riguroso orden de inscripción)
CARGA LECTIVA	60 créditos ECTS, (~ 600 horas lectivas).
IMPARTICIÓN:	Duración: Del 16 de enero al 29 de junio de 2012 Horario: 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 Lugar: – 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. Teconoalcalá - Calle Punto Net 2C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid) Modalidad de Enseñanza: Presencial
PRECIO	13.300,00 euros
PREINSCRIPCIÓN:	Del 1 de septiembre al 14 de diciembre de 2011.
MATRÍCULA:	Del 17 al 20 de diciembre de 2011.
BECAS:	3 becas de 6.650,00 €. Admisión de solicitudes hasta las 14 h. del 28 de noviembre de 2011
INFORMACIÓN:	Personas de contacto: 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: 1^{er} trimestre de 2012.

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: 1^{er} 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: 1^{er} 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: 1^{er} 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: 1º trimestre 2012.

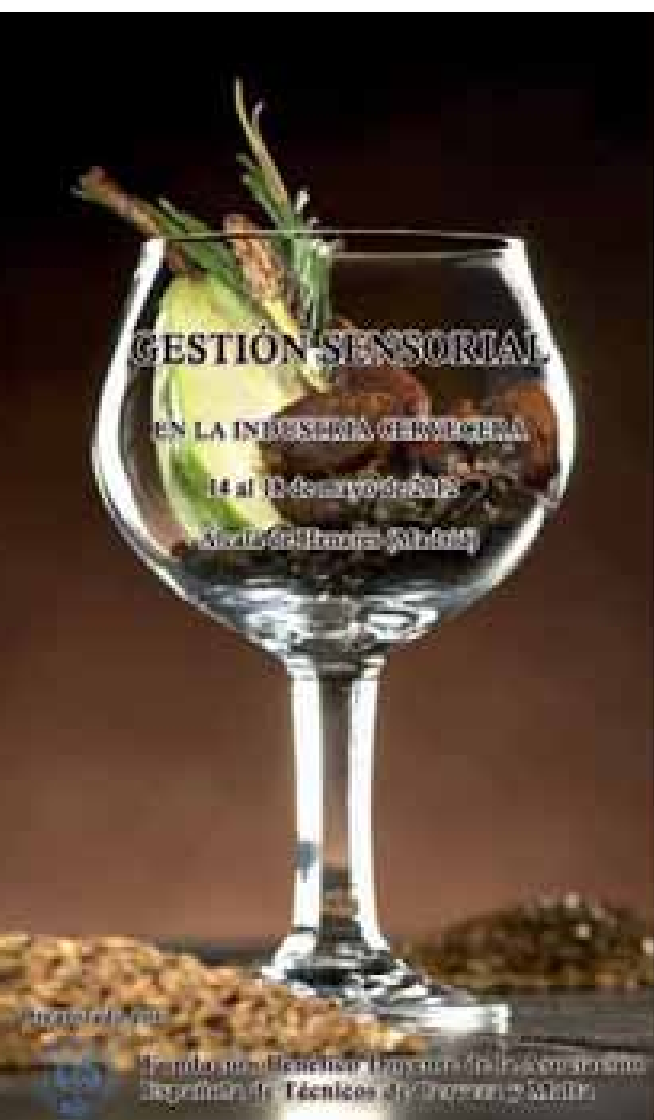
MODALIDAD DE ENSEÑANZA: Presencial.

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



FUNDACIÓN BENÉFICO - DOCENTE
DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DE TÉCNICOS DE CERVEZA 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



CURSO DE GESTIÓN SENSORIAL EN LA INDUSTRIA CERVECERA

14 al 18 de mayo de 2012, Alcalá de Henares (Madrid)

OBJETIVOS:

Promover entre los participantes el conocimiento sobre el concepto de gestión sensorial, las habilidades en la degustación de cerveza, la identificación de los atributos sensoriales y el desarrollo de la capacidad para buscar soluciones a eventuales problemas organolépticos encontrados en el proceso.

PLAN DE ESTUDIOS:

- 1.- Introducción al análisis sensorial.
- 2.- Introducción al concepto de gestión sensorial.
- 3.- Las diferentes aplicaciones de la información sensorial en el negocio de la cerveza: Conceptos básicos.
- 4.- Sesiones prácticas de degustación de cerveza.
 - Módulo 1 - Orientación.
 - Módulo 2 - Entrenamiento.Desarrollo de:
 - Habilidades en degustación de cerveza.
 - Vocabulario y reconocimiento de quince atributos sensoriales.
 - Algunos ejemplos de soluciones para problemas encontrados en el proceso a través de degustación de cerveza.
 - Módulo 3 - Validación.
- 5.- Discusión de resultados.
 - Algunos elementos sobre gestión de degustadores.
 - Discusiones finales y cierre de curso (con entrega de diplomas).

IMPORTE DE MATRÍCULA:

Miembros de la AETCM 1250 €, resto recargo del 20%.

INFORMACIÓN:

FBD-AETCM.- Lola Jarandilla
Calle Punto Net, 2C, 28805 Alcalá de Henares (Madrid)
Teléfono: (+34) 91 527 72 55; e-mail: secretaria@fundacionaetcm.org