

## MÓDULO 1

1. Código Alimentario Argentino (CAA)
2. Buenas Prácticas de manufactura (BPM)
3. Buenas Prácticas de Documentación (BPD)

## MÓDULO 2

1. Tipos de bebidas alcohólicas. Maceradas. Destiladas. Fermentadas
2. Historia de la cerveza
3. Tipos de cerveceros

## MÓDULO 3

1. Tipos de cervezas
2. Materias primas. Agua. Cereales. Levaduras. Lúpulo. Clarificantes. Aditivos. Azúcares

## MÓDULO 4

1. Equipamientos
2. Elaboración
3. Puntos críticos (HACCP). PH concepto, importancia y uso de peachímetro o cintas. Densidad como cálculo de rendimiento, uso de densímetro. Temperatura.

## MÓDULO 5

1. Análisis en productos semiterminados
2. Análisis en producto terminado
3. Envasado y etiquetado

## MÓDULO 6

1. Cervezas especiales o con frutas o con botánicos o con colorantes o Honey Beer
2. Consultas finales
3. Recetas y cierre