

Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració de cervesa artesana sense alcohol

En línia. Mas Bové (Constantí), 21 i 28 de gener i 4 i 11 de febrer de 2025

Presentació i objectius

Actualment ens trobem en un canvi molt important pel que fa a la producció i venda de cervesa sense alcohol on petits productors han començat a afegir aquestes cerveses a la seva gama regular, amb recursos innovadors que fan possible la producció d'aquest tipus de cervesa a petita escala i s'han multiplicat les varietats de cervesa sense alcohol que actualment podem trobar al mercat.

La cervesa sense alcohol però, representa una categoria totalment nova pel que fa a riscos sanitaris respecte al seu equivalent amb alcohol i cal tenir en compte una modificació important de l'APPCC de la cerveseria que opta per produir cervesa d'aquestes característiques. No es una cervesa mes del catàleg sinó una gama o producte completament diferenciat pel que fa als perills i punts crítics.

En aquest curs es vol abordar de forma transversal la majoria d'elements que implica per una petita cerveseria la producció, envasat i comercialització de la cervesa sense alcohol i altres alternatives a la mateixa.

Aquest curs es realitza combinant les sessions en línia i una sessió presencial. Es faran 3 sessions en línia on es tractaran els temes més teòrics i una darrera sessió pràctica presencial que es realitzarà a l'Escola Agrària de Mas Bové on es posaran en pràctica tots els temes tractats a la part en línia. També servirà de punt de contacte i posada en comú dels alumnes.

Professorat

Roger Plata i Cots, professor del Màster en begudes fermentades de la URV.

Realització

Lloc: Mas Bové (Constantí)

Calendari: Dies 21, 28 de gener i 4 i 11 de febrer de 2025

Horari: 21 i 28 de gener i 4 de febrer de 16.00 a 18.00 h (en línia)
11 de febrer, de 16.00 a 20.00h (sessió pràctica)

Durada: 10 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola de Agrària de Mas Bové mitjançant el qüestionari:

[Inscripcions](#)


Coordinadora:

Almodis Pardo, telèfon 977 343 289 ext. 07
a/e: almodis.pardo@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 15 €
ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració de cervesa artesana sense alcohol

Programa

Sessió 1, dt. 21 de gener (en línia)

- **Les cerveses sense alcohol. Marc normatiu i seguretat alimentària.**

Sessió 2, dt. 28 de gener (en línia)

- **La elaboració de cerveses de baix contingut alcohòlic.**

Sessió 3, dt. 4 de febrer (en línia)

L'elaboració de cerveses sense alcohol i alternatives.

Sessió 4, dt. 11 de febrer (sessió pràctica presencial EA Mas Bové)

- **Anàlisi i tast organolèptic de cerveses sense alcohol.**