



La mejor formación a tu alcance.

La cata de cervezas

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Introducción a la historia y origen de la cerveza. Cuál ha sido su evolución histórica y las tradiciones que vienen ligadas a dicho consumo.

Dar a conocer la gran variedad de cervezas que existen en el mundo, por países y por tipología según la fermentación.

Mostrar el proceso de elaboración de la cerveza paso a paso junto con sus componentes.

Saber confeccionar dossiers, informes y demás documentos necesarios para preparar una cata de cervezas.

Conocer los tipos de emvasado de cerveza que existe actualmente y cuál ha sido su evolución.

Distinguir los tipos de vaso que se utilizan para cada cerveza.

Dominio de la metodología del análisis sensorial de la cerveza, cuáles son los pasos para realizar la cata, teniendo en cuenta el tipo de cerveza, el lugar y el vaso en el que se sirve.

Contenidos:

TEMA 1 HISTORIA DE LA CERVEZA

Definición y orígenes.

La antigüedad.

- Cerveza Sumeria.
- Antiguo Egipto.
- Etapa grecorromana.
- Imperio Romano.
- Imperio Carolingio.

Edad media y renacimiento.

El nuevo mundo y las colonias americanas.

La mejor formación a tu alcance.

Revolución industrial.
Del siglo XX a nuestros días.

TEMA 2 ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

Principales materias primas.
Microbiología de la cerveza.
Levaduras y bacterias.
Proceso de elaboración de la cerveza.

TEMA 3 TIPOS DE CERVEZA

Cervezas de fermentación alta.
Cervezas de fermentación baja.
Cervezas de fermentación espontánea.
Las familias de cervezas según proceso de fermentación.

TEMA 4 CERVEZAS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA

Cervezas en España.
Cervezas alemanas.
Cervezas belgas.
Cervezas irlandesas.
Cervezas inglesas.
Cervezas en Estados Unidos.
Cervezas en América Latina.
Cervezas en Asia y Oceanía.

TEMA 5 CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

Elaboración de dossiers de cervezas.
- De catas en ferias y presentaciones.
- De catas en cursos.
- De catas en presentaciones de productos.
Informes de cervezas.
- Marca comercial y empresa elaboradora.
- Mención geográfica y proceso de elaboración.
- Distribuidores y precio.
- Atributos de las cervezas catadas.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com



La mejor formación a tu alcance.

- Ventajas comparativas.

Información de revistas, guías y prensa especializada.

- Listados ordenados por tipos de cervezas.
- Disponibilidad de otros formatos.
- Tipos de botellas y embases.

TEMA 6 CATA DE CERVEZAS

Metodología del análisis sensorial de cervezas.

Cata de cerveza en su correcto vaso o copa.

Cata de cervezas de fermentación baja según su elaboración y origen.

Cata de cervezas de fermentación alta según su elaboración y origen.

Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.

El ciclo de vida de las cervezas.

TEMA 7 LOS RESULTADOS DE LA CATA

Reseña organoléptica sintética.

Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

GLOSARIO



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794
cursos@foesco.com

