



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.



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.



- 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