



# 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