

OBJETIVOS LA CATA DE CERVEZAS

- 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.

ÍNDICE LA CATA DE CERVEZAS

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
