ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Especialista en Cata de Cerveza

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso de Experto en Cata de Cerveza le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que desde hace miles de años, la cerveza es parte de nuestra historia, cultura y dieta mediterráneas. Por su sabor refrescante, su baja graduación alcohólica y su mínimo aporte calórico, esta bebida es la compañera ideal de una dieta sana y equilibrada. Este curso de Experto en Cata de Cervezas le capacita para aprender la historia de esta bebida, las materias primas necesarias para la elaboración de los distintos tipos de cervezas, así como la misma elaboración de este producto, las fábricas más relevantes del mundo y sus marcas más emblemáticas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN. HISTORIA DE LA CERVEZA

1. Breve reseña histórica de la cerveza
2. - La cerveza en España
3. Estructura del sector cervecero
4. - Grupos cerveceros en España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CERVEZA

1. La composición y calidad de la cerveza
2. Tipos de cerveza: con alcohol, sin alcohol, tipo pilsen, tipo negra, tipo ecológico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CEBADA

1. La cebada. Tipos y variedades de cebada malteables
2. Identificación varietal, características morfológicas del grano de cebada
3. Partes del grano, funciones de las mismas en la germinación
4. Empleo de la cebada en la fabricación de cerveza
5. Legislación vigente

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA MALTA

1. Aspectos generales del malteado
2. Almacenamiento de la cebada
3. Selección de cebada
4. - Remojo
5. Germinación de la cebada
6. Contenido proteico de la cebada. Funciones de las proteínas en el malteado
7. Almidón, funciones y características. Otros componentes de la cebada
8. Alteraciones que tienen lugar durante el almacenamiento de la cebada y la malta
9. Secado y tostado de la cebada
10. Funciones de la malta en la elaboración de cerveza
11. Tipos de malta: Pilsen, Munich, Viena y otras
12. Extractos y otros derivados de la malta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSIFICACIÓN Y EL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

1. Recepción y almacenamiento de las materias primas
2. Adjuntos cerveceros sólidos y líquidos
3. Molienda de la malta, tipos de molinos
4. - Análisis de molienda, Plansichter

5. Instalaciones de dosificación de malta y crudos
6. El agua en la industria cervecera, características ideales
7. Tratamiento del agua para uso cervecero
8. - Contaminación química del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso
9. - Contaminación microbiológica del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y ADJUNTOS, PROCESO DE MACERACIÓN

1. Procesos enzimáticos de la mezcla, la sacarificación
2. Métodos de mezcla, infusión y decocción

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dosieres para la cata de cervezas
2. - De catas en ferias y presentaciones
3. - De catas en cursos
4. - Catas en presentaciones de productos
5. Informes de los diversos productos
6. - Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora
7. - Clasificación oficial y proceso de elaboración
8. - Distribuidores y precio

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CATA DE CERVEZAS

1. Aspectos generales de la cata de cervezas
2. Iniciación a la cata de cervezas
3. Análisis organoléptico de la cerveza para la cata

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS