

M^a Ángeles Alonso



Doctor en Botánica desde el año 2001, soy profesora de Botánica en el Dpto. de Ciencias Ambientales y Recursos Naturales de la Universidad de Alicante. Mi labor investigadora está centrada en morfología, taxonomía y estudios moleculares de plantas.

Mi relación con la cerveza se remonta a unos años antes de la edad permitida, cuando un día le dije a mi padre que quería probarla, -¡qué asco!-, le dije, y él me contestó - la cerveza es un sabor de adultos- que razón tenía, desde que me hice adulta no he dejado de beber y de interesarme por la cerveza.

En el plano docente enseñé en Botánica Económica los principios básicos utilizados para la elaboración de la cerveza (levadura, cebada, lúpulo). Esto me ha llevado a que, cada vez que he realizado una estancia de investigación en países de larga tradición cervecera, Alemania, Suiza o Reino Unido, visitar sus bares en busca de nuevas variedades, bares en los que también puedes probar cervezas fabricadas por ellos mismo....Espero que con cursos como éste se fomente la cultura de la cerveza en España y tengamos la posibilidad de brindar con cerveza de calidad sin la necesidad de salir al extranjero.



Asignatura: Ingredientes: lúpulo