



CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE CERVEZA

2ª EDICIÓN - AÑO ACADÉMICO 22-23



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

LA FORMACIÓN UNIVERSITARIA PARA UN OFICIO MILENARIO, CON UN FUTURO PROMETEDOR.

Estas son nuestras cifras desde
nuestro comienzo en 2013.



+ de 1300 alumn@s



181 maestros



22 países

#soy
ECAM





INICIO DEL CURSO

Octubre
2022

**#soy
ECAM**

Conviértase en especialista en cata, evaluación y servicio de cerveza, altamente cualificad@ y capaz de posicionarse dentro de un sector cada vez más amplio y exigente.

APRENDE CON LOS MEJORES PROFESIONALES DEL SECTOR.

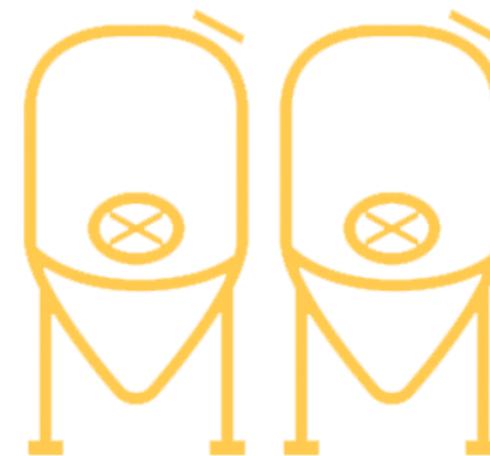
Somos expert@s en formación cervecera, y ponemos nuestro conocimiento a su disposición para orientarle en la mejora de sus competencias profesionales.

#soy
ECAM



PROGRAMA FORMATIVO

Formación online con tutorías semanales en directo



SESIONES PRÁCTICAS

Talleres prácticos y presenciales



SESIONES EN DIRECTO

Aprenda de forma interactiva y acceda a las clases desde nuestra plataforma



FORMACIÓN CONTINUA

Programa de actualización de contenidos para antiguos alumn@s



CAMPUS VIRTUAL

Consulte una gran cantidad de material especializado y resuelva sus dudas con los profesores

Nos adaptamos constantemente a los rápidos cambios del sector para ofrecer una metodología actualizada y puntera. Perseguimos la excelencia académica y profesional; 8 años de experiencia nos avalan.

El curso de CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE LA CERVEZA, cuenta con un completo y exigente programa académico que cubre todos los aspectos relativos a la evaluación y profundo conocimiento de esta bebida; desde su historia, cultura y estilos hasta el análisis organoléptico, materias primas, defectos o su servicio y presentación.

El programa académico se completa con seis jornadas presenciales, de asistencia obligatoria, que por motivos de seguridad guardarán todas las medidas necesarias vigentes en el momento de su realización para cumplir con las limitaciones de cada país en materia COVID.

Al termino de la formación, y una vez pasados satisfactoriamente todas las evaluaciones y trabajos requeridos, recibirá el diploma acreditativo correspondiente con el que podrá comenzar o completar su carrera profesional dentro del sector cervecero.

LA COMODIDAD DE UN CURSO ONLINE Y LA CERCANÍA DE UN AULA PRESENCIAL

sumilleria@especialistaencerveza.com

#soy
ECAM

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

SUMILLERES, ELABORADORES, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN, DISTRIBUIDORES, VENTA, DIVULGACIÓN,..., O SI SIMPLEMENTE LO QUE QUIERE ES CONOCER MÁS A FONDO ESTA BEBIDA, LE OFRECEMOS UN CERTIFICADO AVALADO POR LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE PARA PERFECCIONAR SUS CONOCIMIENTOS Y PROFESIONALIZAR SU PASIÓN. ¡ESTA ES SU OPORTUNIDAD!



NUESTRO
CURSO
COMBINA
FORMACIÓN
ONLINE Y
PRESENCIAL

#soy
ECAM



ONLINE

- SESIONES MAGISTRALES CON LOS PROFESORES.
- 2 MESES.
- ACCESO CAMPUS VIRTUAL: 1 AÑO.
- RESOLUCIÓN PERSONALIZADA DE DUDAS.
- ACCESO AL PROGRAMA.
- ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDOS.



SESIONES PRÁCTICAS

- APRENDE LAS MEJORES TÉCNICAS DE CATA.
- 3 FINES DE SEMANA ALTERNOS.
- CATAREMOS MÁS DE 100 CERVEZAS Y ESTILOS DIFERENTES.
- EJERCICIOS PRÁCTICOS SEMANALES PARA REALIZAR DESDE CASA.
- LA PARTICIPACIÓN EN LOS TALLERES GENERA NETWORKING.



FORMACIÓN ONLINE

Acceso al material docente, tutorías y clases en vivo, desde. Evaluación continua durante el periodo formativo.



SESIONES PRÁCTICAS

- Sevilla
- Zaragoza
- Barcelona



CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA

Una vez finalizado el curso y superada la evaluación, se expedirá un Diploma de Especialización otorgado por la Universidad de Alicante.

#soy
ECAM

12 CRÉDITOS
ECTS



DIRECCIÓN Y PROFESORADO



Mª JOSÉ BONETE
(DIRECTORA)



RAÚL TEJERINA
(DIRECTOR)



UNAI LÓPEZ
(CO-DIRECTOR)



BORIS DE MESONES



ALBERT BARRACHINA



GUILLEM LAPORTA



EDGAR RODRIGUEZ



GUILLERMO FORN

DIRECCIÓN Y PROFESORADO



GABRIEL GARCÍA



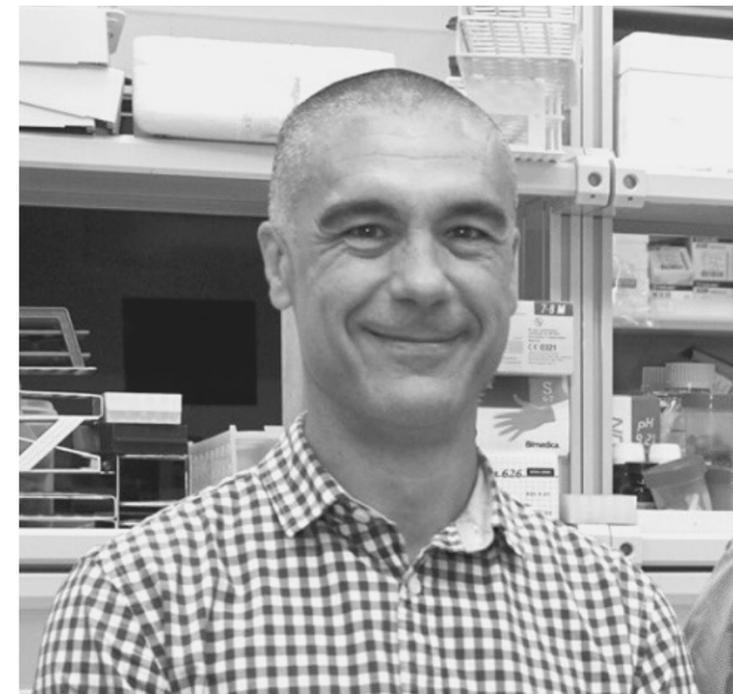
ARÍSTIDES CRUZ



SALVA VILLACRECES



RAIMON COOPER



JUAN ENRIQUE MARTÍNEZ-PINNA



ALEXIS SANCHEZ

TEMARIO

1. CÓMO LA CERVEZA CAMBIÓ EL MUNDO

- Historia de la sumillería
- La domesticación de los cereales
- La cerveza en los albores de la Historia
 - Cerveza vs Vino
- La expansión de la cultura greco-latina: la crisis de la cerveza
- La caída del Imperio romano y los pueblos germanos: el resurgir de la cerveza

2. DEL GRANO A LA COPA

- Materias primas y su efecto en la cerveza
- Proceso de elaboración del mosto y repercusión organoléptica
 - Fermentación
 - Envasado y guarda
- Defectos de la cerveza



#soy
ECAM

TEMARIO

#soy
ECAM

3. HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS

- Parámetros que definen un estilo
 - Estilos de cerveza por escuelas:
 - Centroeuropa (Alemania, Chequia, Austria)
 - Bélgica
 - Las Lambic
 - Escuelas cerveceras no tradicionales: América, Italia, etc.
 - Islas británicas
 - Cervezas especiales (barleywine, envejecidas...)

4. EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN

- Las diferentes facetas que puede desempeñar un beer sommelier
 - Evaluación y psicología del comensal
 - Maridaje
 - Cocina con cerveza



TEMARIO

#soy
ECAM



5. EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

- Fisiología de cata
- La práctica de la cata
- Sentidos

6. LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO

- Servicio de barril
- Cristalería
- Servicio de botella
- Gestión de bodega

SI DESEA INFORMACIÓN MÁS DETALLADA ENVÍENOS UN EMAIL A
SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM

Ser **ECAM** es formar parte de una familia de cervecer@s profesionales.

Una comunidad conectada y en continuo aprendizaje. Un espacio de colaboración y crecimiento, así como de celebración de éxitos y el disfrute de muchas buenas cervezas.

Es una identidad marcada por la pasión y el respeto a una tradición milenaria.



PAGO FRACCIONADO

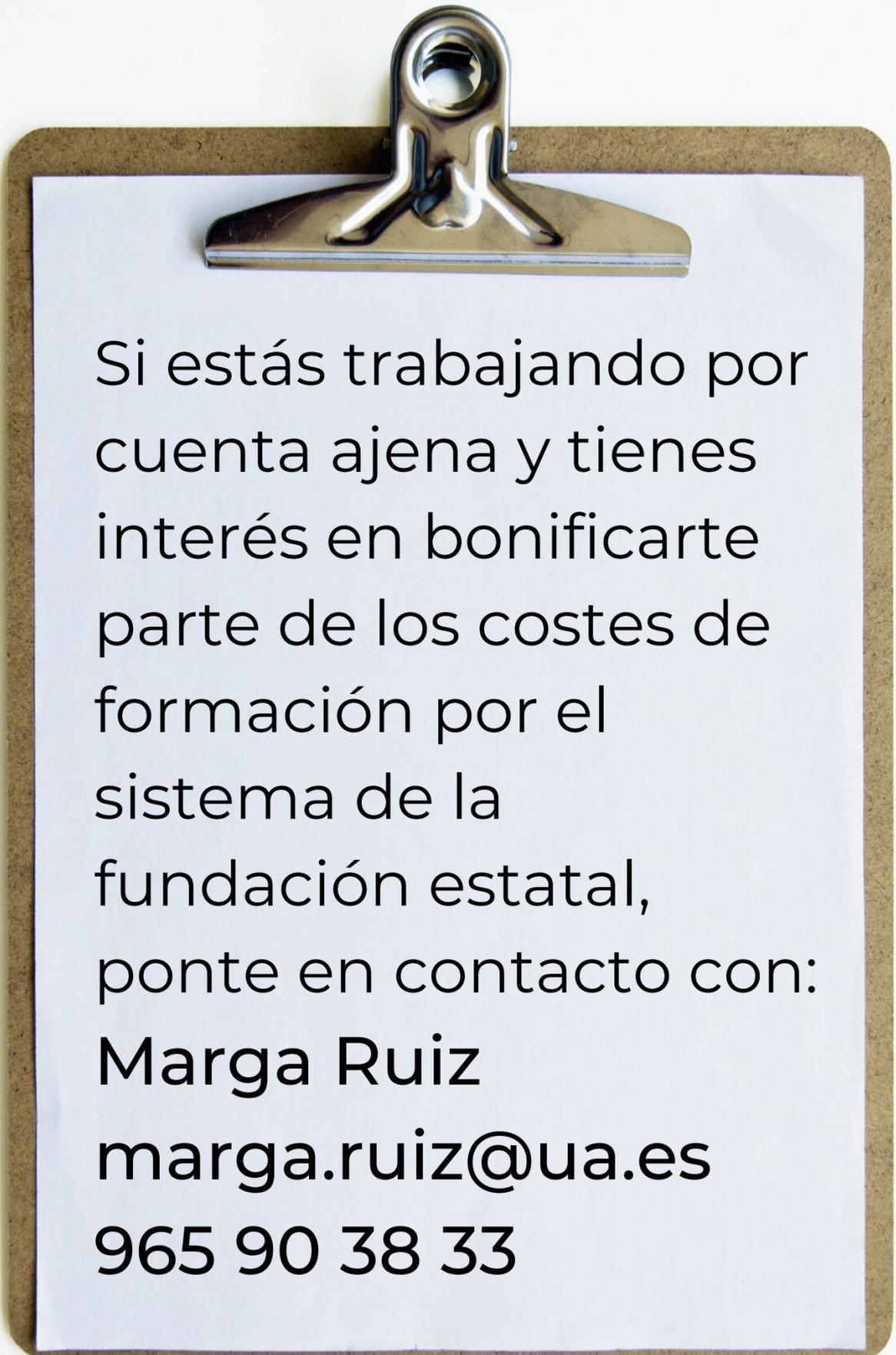
PODRÁ PAGAR EL CURSO FRACCIONANDO EL IMPORTE TOTAL: **1.200€** A LA RESERVA DE LA MATRÍCULA Y **1.000€** RESTANTES EN CONCEPTO DE FORMACIÓN PRÁCTICA HASTA UNA SEMANA ANTES DEL COMIENZO DEL CURSO

¡MATRÍCULA ABIERTA!

CURSO ONLINE + PRESENCIAL

2.200€

CONSULTE DESCUENTOS Y FACILIDADES DE PAGO EN:
SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



Si estás trabajando por cuenta ajena y tienes interés en bonificarte parte de los costes de formación por el sistema de la fundación estatal, ponte en contacto con:
Marga Ruiz
marga.ruiz@ua.es
965 90 38 33

ORGANIZA



Universitat d'Alacant Fundació General

Escola de Negocis
Escuela de Negocios



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Tecnocaelia



DEL GRANO A LA COPA
BEER SOMMELIER



¡TE ESPERAMOS!



WWW.ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



ESPECIALISTAENCERVEZA



ESPECIALISTAENCERVEZA



AULACERVEZA



SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM

**ESCUELA DE NEGOCIOS. UNIVERSIDAD DE ALICANTE
CAMPUS DE SAN VICENTE RASPEIG. 03690, ESPAÑA.
TELÉFONO: 965909373**

