



CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE CERVEZA -TEMARIO-



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ÍNDICE

1

CÓMO LA CERVEZA CAMBIÓ EL MUNDO

2

DEL GRANO A LA COPA

3

HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS

4

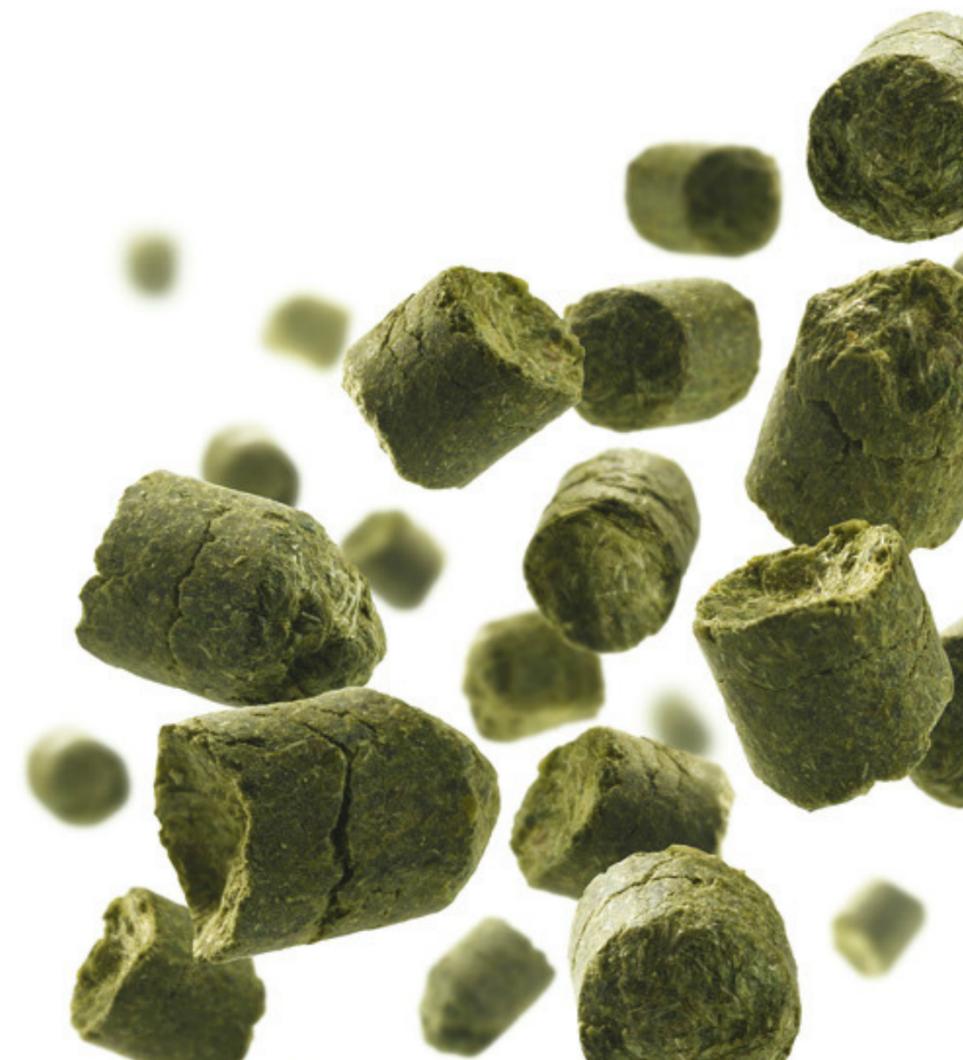
EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN

5

EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

6

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO



TEMARIO



1

CÓMO LA CERVEZA CAMBIÓ EL MUNDO

- Créditos ECTS: 1

Profesor: Gabriel García Atiénzar

1.1. Descripción:

Repasaremos la historia de la cerveza y del oficio de sumiller a través de anécdotas y episodios amenos contados de manera transversal, desarrollando una visión general de lo que cada cultura aportó en la evolución de esta bebida.

1.2. Objetivos:

Conocer el origen y evolución del oficio de la sumillería. Acercar la cerveza y su cultura al consumidor con información veraz e ingeniosa. Esbozar los orígenes de la cerveza y la cronología de su evolución (etapa pre-estilos). Determinar los hitos que han convertido la cerveza en la bebida que conocemos hoy en día. Distinguir qué fuentes bibliográficas ofrecen información veraz y cuáles no.

TEMARIO

1

CÓMO LA CERVEZA CAMBIÓ EL MUNDO

1.3. Temario:

- Historia de la sumillería

La domesticación de los cereales y las nuevas prácticas alimentarias y culinarias

La cerveza en los albores de la Historia:

- La cerveza en las primeras civilizaciones orientales: Mesopotamia y Egipto
- El Calcolítico en Europa y las primeras cervezas

Cerveza /vs/ Vino:

- La Europa continental: celtas e íberos
- El Mediterráneo y los pueblos colonizadores: fenicios y griegos

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

TEMARIO

2

DEL GRANO A LA COPA



- Créditos ECTS: 1

Profesores: Guillem Laporta

2.1. Descripción:

En esta asignatura analizaremos los ingredientes y puntos críticos del proceso de elaboración de la cerveza en función de su capacidad para modificar el perfil organoléptico de la misma.

2.2. Objetivos:

Conocer el proceso de elaboración y el impacto de cada etapa a nivel sensorial (aroma, sabor, textura, espuma...). Entender cómo influye la selección de materias primas en el resultado final y todos los matices que pueden aportar al producto terminado. Descubrir los defectos que podemos encontrar en una cerveza, su procedencia y cómo evitarlos.

TEMARIO

2

DEL GRANO A LA COPA

2.3. Temario:

- Materias primas y su efecto en la cerveza: Agua, Cereales y Lúpulo
- Proceso de elaboración del mosto y repercusión organoléptica
- Fermentación, envasado y guarda
- Defectos de la cerveza: Contaminaciones externas (taints)
- Desarrollados en la matriz (off-notes)



TEMARIO

3

HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS

- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Albert Barrachina, Raimon Cooper, Guillem Laporta y Alexis Sánchez

3.1. Descripción:

Estudiaremos las distintas escuelas cerveceras desde su nacimiento y su evolución hasta los estilos que conocemos hoy en día. También definiremos y revisaremos las características inherentes de cada estilo y qué los diferencia dentro de cada escuela. Esto nos ayudará a clasificar una cerveza y a deducir lo que podemos esperar de ella antes de catarla.

3.2. Objetivos:

Estudiar el origen de cada escuela cervecera, la segmentación de sus estilos y los factores (geográficos, sociales, políticos...) que las han hecho como son. Capacitar al alumno para reconocer escuelas y estilos en una cata a ciegas en función de sus características.



TEMARIO

3

HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS

3.3. Temario:

1. Parámetros que definen un estilo:

- a. Color
- b. Aromas
- c. Sabores
- d. Grados de alcohol
- e. Densidad

2. Estilos de cerveza por escuelas:

- a. Centroeuropa (Alemania, Chequia, Austria)
- b. Bélgica
- c. Las Lambic
- d. Escuelas cerveceras no tradicionales: América, Italia, etc.
- e. Islas británicas f. Cervezas especiales (barleywine, envejecidas...)



TEMARIO

4

EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN



- Créditos ECTS: 1

Profesores: Edgar Rodríguez, Arístides Cruz y Guillermo Forn

4.1. Descripción:

En esta asignatura trabajaremos en profundidad la figura profesional del beer sommelier, los diferentes roles que este puede desempeñar, tanto en el sector cervecero (servicios, comercialización, distribución,...) como en la hostelería y restauración, donde entran en juego factores tan importantes como hacer la mejor recomendación adaptada a cada persona, momento y comida.



TEMARIO

4

EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN

4.2. Objetivos:

Conocer de primera mano las diferentes funciones que un profesional con formación y conocimientos en sumillería cervecera puede desempeñar, tanto de manera autónoma como para terceros.

Observar e interpretar los gustos del consumidor para proponer cervezas que sean de su agrado. Interiorizar el papel del sumiller y la actitud que debe mostrar ante los comensales. Tratar los principios básicos de maridajes por equilibrio y contraste. Revisar el uso de la cerveza como ingrediente en la cocina y en la elaboración de cócteles.

4.3. Temario:

- Funciones y áreas de desarrollo laboral.
- Evaluación y psicología del comensal: preguntas claves de evaluación de gustos y reglas básicas de servicio.
- Maridaje: Factores psicológicos, selección de cervezas de una carta y tipos de catas y menús.
- Bases del maridaje, vocabulario, experiencia sensorial, cocina con cerveza

TEMARIO

5

EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Juan Enrique Martínez-Pinna y
Albert Barrachina



5.1. Descripción:

Esta asignatura no tiene un taller único y específico porque se practica a lo largo de todos talleres. Cataremos más de 100 cervezas representativas de todas las escuelas y de la mayoría de estilos cerveceros, tanto tradicionales como modernos. Para ello es fundamental conocer las técnicas de cata y los mecanismos de detección y asimilación de los aromas, así que averiguaremos cómo nuestro cerebro obtiene, analiza e interpreta los estímulos sensoriales que recibe y aplicaremos estos conocimientos para obtener toda la información posible durante una cata.

TEMARIO

5

EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

5.2. Objetivos:

Conocer el proceso de elaboración y el impacto de cada etapa a nivel sensorial (aroma, sabor, textura, espuma...). Entender cómo influye la selección de materias primas en el resultado final y todos los matices que pueden aportar al producto terminado. Descubrir los defectos que podemos encontrar en una cerveza, su procedencia y cómo evitarlos.

5.3. Temario:

Fisiología de cata:

- Anatomía de los sentidos
- Imágenes aromáticas. Cómo traducir la interpretación de nuestro cerebro y ampliar nuestra biblioteca aromática
- Construyendo el sabor: influencia de todos los sentidos en su percepción
- Olfato: sentido evocador
- El condicionamiento genético

TEMARIO

5

EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

5.3. Temario:

La práctica de la cata:

- Condiciones externas
- Estructura de una cata
- Unificación del vocabulario

Sentidos:

- Sentido del olfato
- Umbrales de detección
- Entrenamiento
- Detección de diferentes aromas (Inhalaciones cortas, largas...)



TEMARIO

6

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO



- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Guillem Laporta, Edgar Rodríguez

6.1. Descripción:

Estudiaremos las técnicas y los aspectos que destacan al sumiller a la hora de servir una cerveza, desde que entra en el local hasta que la sirve en la mesa: esto abarca desde la selección de referencias de la bodega, su conservación adecuada, el servicio y la selección de la cristalería. Analizaremos también, en cuanto a la cerveza envasada en barril, el correcto mantenimiento, el ajuste de las líneas y los procedimientos de servicio específicos de este tipo de envasado.

TEMARIO

6

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO

6.2. Objetivos:

Capacitar al alumno servir adecuadamente la cerveza, con independencia del sistema de envasado (botella, lata o barril). Profundizar en la selección de la cristalería apropiada para cada cerveza. Preparar al alumno para hacer un buen mantenimiento y ajuste de las líneas de barril. Analizar los puntos clave para gestionar correctamente de la bodega: relación de referencias, compra, conservación y correcta estimación de su precio de venta

6.3. Temario:

Limpieza y ajuste de barriles y líneas:

- Estándares de limpieza (Frecuencia, duración, tipo de productos...)
- Defectos en la cerveza por un mal servicio
- Anatomía del barril (Modelos de cabezales y acoples)
- Presión: Tipos de gases y reguladores (Compensación de grifos)

TEMARIO

6

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO

6.3. Temario:

Servicio de barril:

- Instalaciones, diferentes modelos
- Manipulación de barriles tradicionales (por gravedad o bombeo) o modernos presión a gas o aire comprimido
- Técnicas de servicio Cristalería:
- Importancia de la limpieza de los vasos
- Elección de vasos acorde a la cerveza
- Temperatura del vaso
- Aclarado antes del servicio

Servicio de botella:

- Técnica de servicio y manipulación
 - Atemperamiento de la botella a la temperatura de servicio
(Si todas se guardan a la misma temperatura)
 - Comprobación de la botella/Detección de anomalías
- ##### Gestión de bodega:
- Compra de las cervezas y aceptación del producto
 - Almacenamiento adecuado de las cervezas
 - Inventario y vida útil de la cerveza
 - Cálculos del precio de venta

ORGANIZA



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**

