

 Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE CERVEZA

3ª EDICIÓN
ABRIL-MAYO
y JUNIO
2023



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

Estas son nuestras cifras desde
nuestro comienzo en 2013.



+ de 1500 alumn@s



181 maestros



22 países



**#soy
ECAM**



INICIO DEL CURSO

**Abril
2023**

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

**#soy
ECAM**

APRENDE CON LOS MEJORES PROFESIONALES DEL SECTOR.

Somos expert@s en formación cervecera, y ponemos nuestro conocimiento a tu disposición para orientarte en la mejora de tus competencias profesionales.

**#soy
ECAM**



PROGRAMA FORMATIVO
Formación online
con tutorías semanales
en directo



SESIONES PRÁCTICAS
Talleres prácticos y
presenciales



SESIONES EN DIRECTO
Aprende de forma
interactiva y accede a
las clases desde
nuestra plataforma



FORMACIÓN CONTINUA
Programa de
actualización de
contenidos para
antiguos alumn@s



CAMPUS VIRTUAL
Consulta una gran
cantidad de material
especializado y
resuelve tus 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; 10 años de experiencia nos avalan.

Nuestro curso de **CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE 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, con las cuales profundizaremos de manera práctica en todos los aspectos necesarios para que os forméis como excelentes profesionales.

Al termino de la formación, y una vez pasados satisfactoriamente todas las evaluaciones y trabajos requeridos, recibiréis el **diploma acreditativo** correspondiente con el que podréis comenzar o completar una 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, TE OFRECEMOS UN CERTIFICADO AVALADO POR LA **UNIVERSIDAD DE ALICANTE** PARA PERFECCIONAR TUS CONOCIMIENTOS Y PROFESIONALIZAR TU 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.



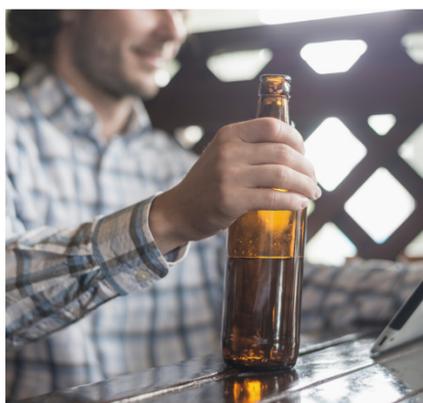
SESIONES PRÁCTICAS

- 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. Evaluación continua durante el periodo formativo.



SESIONES PRÁCTICAS

- Madrid
- 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.



**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



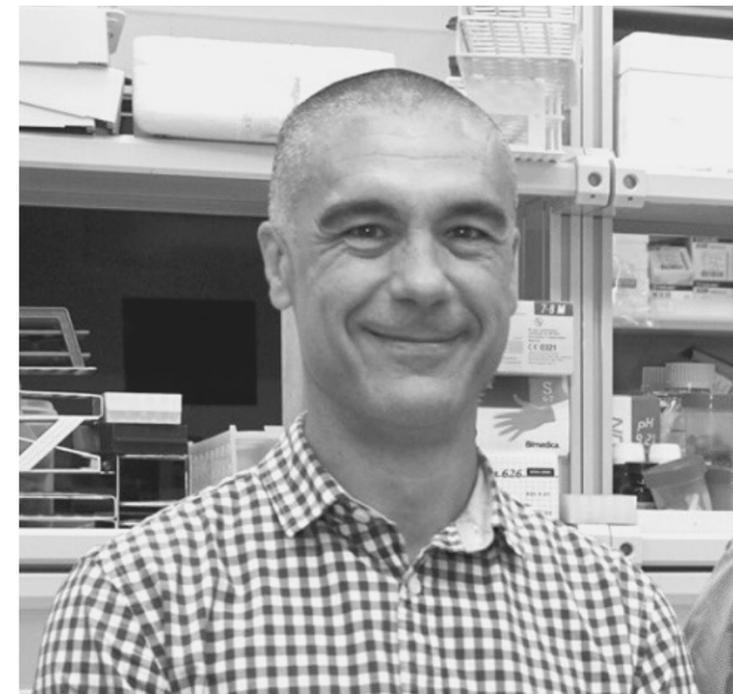
ARÍSTIDES CRUZ



SALVA VILLACRECES



RAIMON COOPER



JUAN ENRIQUE MARTÍNEZ-PINNA



ALEXIS SANCHEZ

TEMARIO

1. 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

2. 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..)



#soy
ECAM

TEMARIO

#soy
ECAM

3. EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN

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

4. EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

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

5. LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO

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



TEMARIO

#soy
ECAM



6. 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

Consulta el calendario del curso
en nuestra página web

www.especialistaencerveza.com

SI DESEAS INFORMACIÓN MÁS DETALLADA ENVÍANOS 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 y DESCUENTOS

PODRÁS PAGAR EL CURSO FRACCIONANDO EL IMPORTE TOTAL: 50% A LA RESERVA DE LA MATRÍCULA Y 50% RESTANTES EN CONCEPTO DE FORMACIÓN PRÁCTICA HASTA UNA SEMANA ANTES DEL COMIENZO DEL CURSO

¡MATRÍCULA ABIERTA!

CURSO ONLINE + PRESENCIAL

2.300€

CONSULTA DESCUENTOS EN:

SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM

Y POR TFNO. O WHATSAPP EN EL 663 87 03 27

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

Universidad de Alicante

ORGANIZAN





¡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**

