

CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE CERVEZA

4ª EDICIÓN
OCTUBRE
2023



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías

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

OCTUBRE 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**



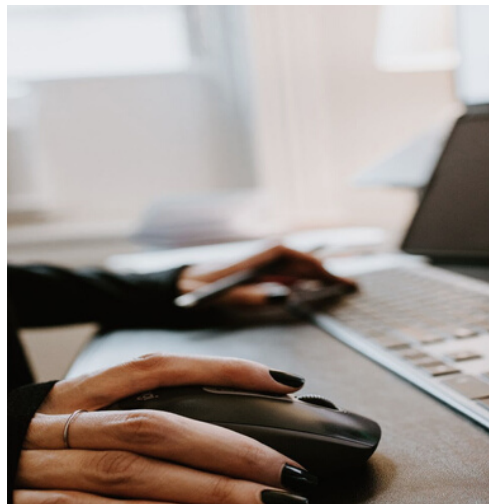
ONLINE

- 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

- Alicante
- 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



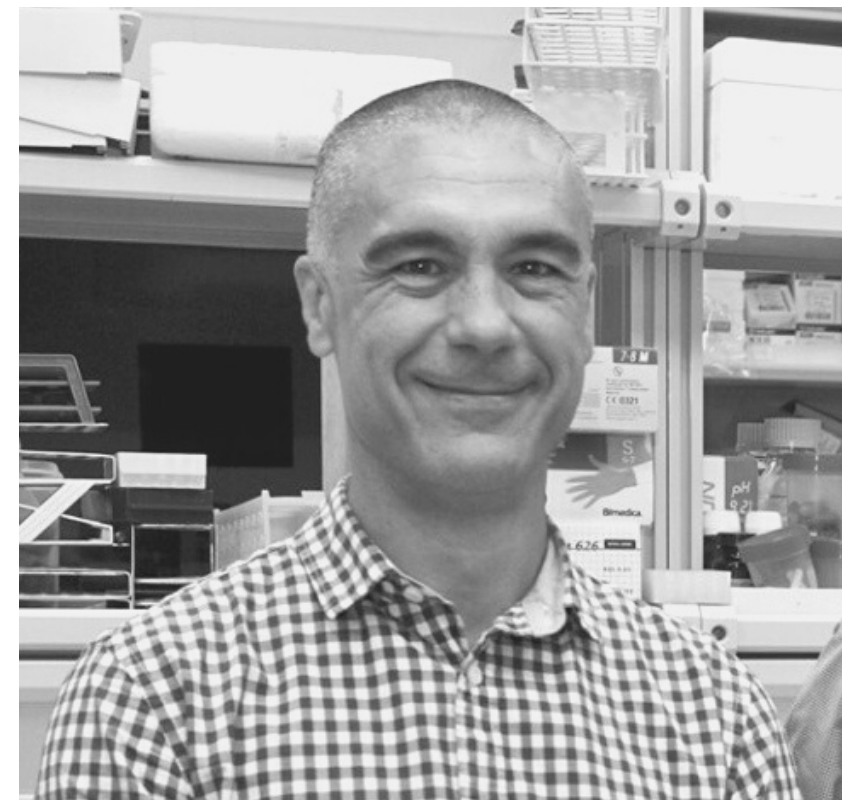
ARÍSTIDES CRUZ



SALVA VILLACRECES



RAIMON COOPER



JUAN ENRIQUE MARTÍNEZ-PINNA



DAVID BEA

**#soy
ECAM**



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

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

#soy
ECAM



TEMARIO

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

SI DESEAS INFORMACIÓN MÁS DETALLADA ENVÍANOS UN
EMAIL A **SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM**

Ser **ECAM** es formar parte de una familia de cerveceros 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.





GALERÍA



TESTIMONIOS



"Gran curso que me ha permitido ampliar mis conocimientos sobre el mundo de la cerveza. Los profesores son increíbles, con una gran profesionalidad y experiencia en la materia. También ha sido enriquecedor conocer a personas con intereses similares a los míos. Sin duda, recomiendo este curso a cualquiera interesado en la profesión de Beer Sommelier, todavía algo desconocida."

– Yann Boix –

*Beer Sommelier & Creador de contenido
Madrid*



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



"Llevaba tiempo esperando la nueva edición del curso para implementar nuevos conocimientos en mi trabajo. No había terminado que ya los estaba poniendo en práctica. Lo aconsejo a toda persona que quiera profundizar en su trabajo y su pasión cervecera"

– Marianna Zungri –

*Beer sommelier & Maestra cervecera
Destraperlo
Jerez de la Frontera, Cádiz*



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



"Mis expectativas se vieron más que cumplidas con este curso, lo he disfrutado muchísimo, sin duda un gran acierto. Los profesores de lo mejorcito del sector, una formación perfecta para conocer otros campos vinculados a la cerveza"

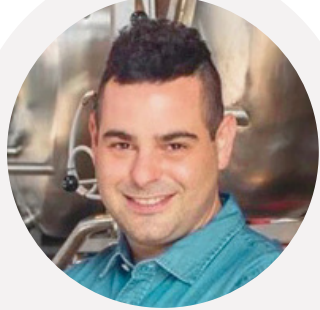
– Pablo García –

*Beer sommelier & Propietario Cervecería Cabanón
Avilés, Asturias*



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías

TESTIMONIOS



"Seguir aprendiendo es la meta de cualquier cervecero, y con este curso he podido profundizar y mejorar mis conocimientos en estilos cerveceros, y lo mas importante, saber describir los matices que esconde cada cerveza. Gracias y enhorabuena a los que lo hacéis posible"

- Juan Jiménez -

*Beer sommelier & Maestro cervecero
Heineken - Cruzcampo
Sevilla*



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



"Tenía muchas ganas de realizar este curso y sin duda es lo que buscaba. Contenidos muy completos, profesores con experiencia y muchos conocimientos y una bonita oportunidad de conocer profesionales del sector que han aportado nuevas perspectivas a mi profesión"

- Arantza Arrieta -

*Beer sommelier & Propietaria Beer Kupela
Pamplona*



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



"Una formación de calidad, oficial y que prepara buenos profesionales para un sector cada vez más amplio y competitivo. Formadores de primer nivel que se encuentran entre los mayores expertos en cerveza del país"

- Toni Duarte -

*Beer Sommelier, Docente & Divulgador
Mallorca*



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



¡MATRÍCULA ABIERTA!

CURSO ONLINE + PRESENCIAL

1.950€

**PODRÁS PAGAR EL CURSO FRACCIONANDO EL
IMPORTE TOTAL DEL MISMO:
CONSULTANOS LAS DIFERENTES OPCIONES DE PAGO**

**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



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Tecnocaelia

COLABORAN



Spain Chapter

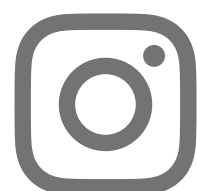




¡TE ESPERAMOS!



WWW.ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



ESPECIALISTAENCERVEZA



ESPECIALISTAENCERVEZA



AULACERVEZA



SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM

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

