

4ª EDICIÓN
OCTUBRE
2023



CATA, EVALUACIÓN Y SUMILLERÍA DE CERVEZA

-TEMARIO-



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ÍNDICE

#soy
ECAM

1

DEL GRANO A LA COPA

2

HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS

3

EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN

4

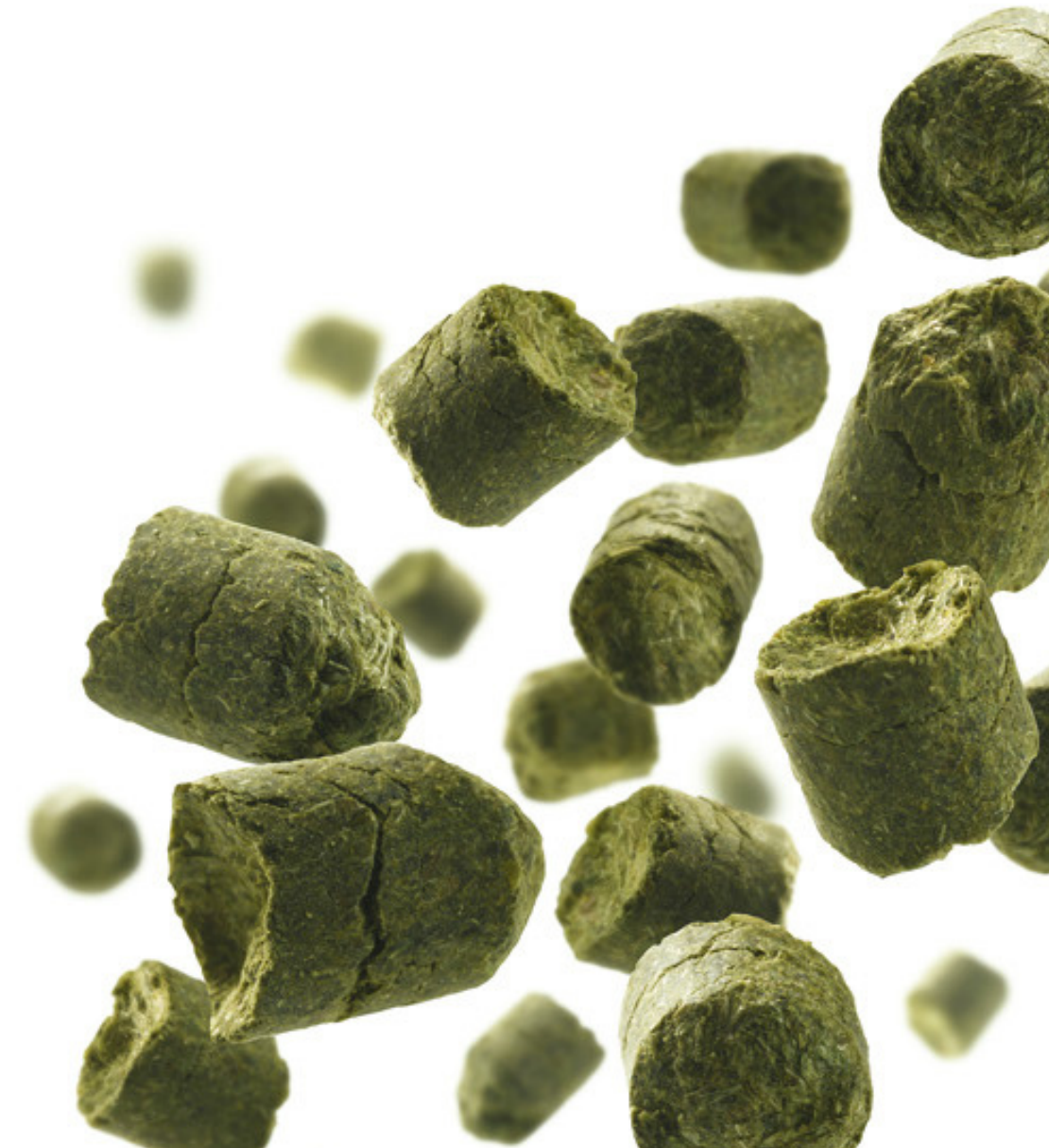
EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

5

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO

6

CÓMO LA CERVEZA CAMBIÓ EL MUNDO



TEMARIO



1

DEL GRANO A LA COPA

- Créditos ECTS: 1

Profesores: Guillem Laporta

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. 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)



2

HISTORIA DE LA CERVEZA: ESTILOS

- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Albert Barrachina, Raimon Cooper y Guillem Laporta

2.1. 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.

2.2. 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.



2.3. Temario:

1. Parámetros que definen un estilo:

- Color
- Aromas
- Sabores
- Grados de alcohol
- .Densidad

2. Estilos de cerveza por escuelas:

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

3

EL BEER SOMMELIER Y SU PROFESIONALIZACIÓN



- Créditos ECTS: 1

Profesores: Edgar Rodríguez, Arístides Cruz y Guillermo Forn

3.1. 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 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.

3.2. Objetivos:

Conocer de primera mano las diferentes funciones que un profesional con formación y conocimientos en cerveza 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 sommelier 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.

3.3. 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.

4

EDUCA TUS SENTIDOS: CATA Y EVALUACIÓN

- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Juan Enrique Martínez-Pinna y
Albert Barrachina



4.1. Descripción:

Cataremos más de 100 cervezas representativas de todas las escuelas y de la mayoría de estilos cerveceros, para ello es fundamental conocer las técnicas de cata y los mecanismos de detección y asimilación de los aromas. 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.

4.2. Objetivos:

Situar los receptores sensoriales de cada sentido y entender su funcionamiento. Entender cómo interpreta nuestro cerebro las señales que recibe, cómo las gestiona y cómo las retiene. Optimizar el aprendizaje y memorización de aromas. Conocer las técnicas y procedimientos de la cata. Aprender a evaluar una cerveza objetivamente.

4.3. 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

La práctica de la cata:

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

Sentidos:

- Sentido del olfato
- Umbrales de detección
- Entrenamiento



5

LOGÍSTICA INTEGRAL DEL SERVICIO



- Créditos ECTS: 1,5

Profesores: Guillem Laporta, Edgar Rodríguez

5.1. 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.

5.2. Objetivos:

Capacitar al alumno para 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.

Analizar los puntos clave para gestionar correctamente de la bodega: relación de referencias, compra, conservación y correcta estimación de su precio de venta.

5.3. 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.

Servicio de barril:

- Instalaciones, diferentes modelos. Manipulación de barriles tradicionales (por gravedad o bombeo) o modernos presión a gas o aire comprimido.

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. -Comprobación de la botella/Detección de anomalías

Gestión de bodega:

- Compra de las cervezas y aceptación del producto.



- Créditos ECTS: 1

Profesor: Gabriel García Atiénzar

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

ORGANIZAN



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Cursos de Especialización
en Cerveza Artesana
y Microcervecerías



Tecnocaelia

COLABORAN

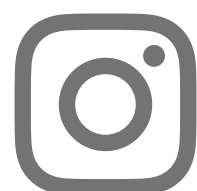




¡TE ESPERAMOS!



WWW.ESPECIALISTAENCERVEZA.COM



ESPECIALISTAENCERVEZA



ESPECIALISTAENCERVEZA



AULACERVEZA



SUMILLERIA@ESPECIALISTAENCERVEZA.COM

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

