



ISU universidad

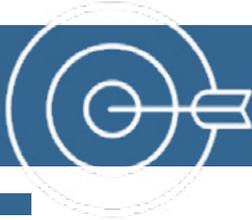
Taller / Presencial

CATA PROFESIONAL DE CERVEZA

1 sesión de 4 h



OBJETIVOS



**CONOCER LA HISTORIA DE LA CERVEZA,
SU CLASIFICACIÓN, EL PROCESO DE
ELABORACIÓN Y SUS BENEFICIOS.**

A través de este programa aprenderás a:

- 1. Reconocer las principales características de la cerveza artesanal.**
- 2. Degustar diferentes cervezas identificando las principales características y clasificaciones.**

Soy candidato a este programa, si:

- Tengo gusto por la cerveza y tengo gusto por conocer sus características y clasificaciones.**



TEMARIO



INTRODUCCIÓN

HISTORIA DE LA BEBIDA

LA CERVEZA COMO BEBIDA ARTESANAL

TIPOS DE CERVEZA

- Lager: Bock, Dark, Pils, Helles, Bohemia, Vienna etc.
- Ale: Porter, Weizen, Pale, IPA, Stout, Belgian.

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Trituración del grano
- Macerado
- Filtrado y lavado
- Evaporación
- Whirlpool
- Enfriamiento
- Fermentación y Maduración
- Embotellado

INFORMACIÓN Y SU FORMATO

DEGUSTACIÓN (7 CERVEZAS)

GUIÓN DE LA CATA

- Escenciar la cerveza
- Forma de servir
- Olfación
- Intensidad
- Calidad
- Conservación
- Postgusto
- Cuerpo
- Color
- Transparencia
- Eferescencia



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.