

---

## PROGRAMA FORMATIVO

### Cata de Cervezas

➤ **Modalidad:** ONLINE

➤ **Duración:** 60 horas

➤ **Precio:** 500€

➤ **Objetivos:**

Por medio de este manual conoceremos la historia de esta bebida, las materias primas necesarias para la elaboración de los distintos tipos de cervezas, así como la misma elaboración de este producto, las fábricas más relevantes del mundo y sus marcas más emblemáticas.

➤ **Contenidos:**

#### **TEMA 1. La Evolución de la Cerveza**

Introducción

El Proceso de la Cerveza

Lo que hemos aprendido

Test

#### **TEMA 2. Ingredientes de la Cerveza**

Las Materias Primas

Lo que hemos aprendido

Test

#### **TEMA 3. El Proceso de Elaboración**

Fases de la Fabricación de la Cerveza

Lo que hemos aprendido

Test

#### **TEMA 4. Cervezas Americanas**

Cervezas Canadienses

Cervezas Estadounidenses

Cervezas Caribeñas y Latinoamericanas

Lo que hemos aprendido

Test

#### **TEMA 5. Cervezas Europeas**

Cervezas Irlandesas

Cervezas Escocesas

Cervezas Inglesas

Cervezas Españolas

Cervezas Francesas

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Cervezas Belgas  
Cervezas Holandesas  
Cervezas Alemanas  
Cervezas Checas  
Lo que hemos aprendido  
Test

### **TEMA 6. Técnicas de Cata**

El Proceso de la Cata  
La Importancia de los Sentidos en la Cata  
Lo que hemos aprendido  
Test