



WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso de elaboración de cervezas artesanales

Objetivos

- Introducir a los participantes en el mundo de la cultura cervecera.
- Adquirir la idea global del proceso cervecero completo.
- Alcanzar los criterios adecuados para disfrutar plenamente de las diferentes clases de cerveza.

Perfil de los participantes

Este curso esta dirigido a todos los amantes de la cerveza, como así también a personal gastronómico, estudiantes de sommellerie y protocolo y ceremonial.

Duración: 4 clases

Módulo I

Historia de la cerveza

Módulo II

Proceso de elaboración

Maquinarias.

Módulo III

Técnica de cata

Servicio. Clasificación de las principales familia de cerveza.

Módulo IV

Maridajes

Teoría. Talle de cata y maridajes de cervezas.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de cervezas todas las clases