



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialista en Cata de Cerveza

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Especialista en Cata de Cerveza

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este curso de Experto en Cata de Cerveza le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que desde hace miles de años, la cerveza es parte de nuestra historia, cultura y dieta mediterráneas. Por su sabor refrescante, su baja graduación alcohólica y su mínimo aporte calórico, esta bebida es la compañera ideal de una dieta sana y equilibrada. Este curso de Experto en Cata de Cervezas le capacita para aprender 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.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer la historia de esta bebida, las materias primas necesarias para la elaboración de los distintos tipos de cervezas
- Aprender como se realiza la elaboración de este producto, las fábricas más relevantes del mundo y sus marcas más emblemáticas.

para qué te prepara

Este curso de Experto en Cata de Cerveza le prepara para hacerse todo un experto en Cata de Cervezas, además de para conocer la historia de esta bebida, las materias primas necesarias para la elaboración de los distintos tipos de cervezas y aprender como se realiza la elaboración de este producto, las fábricas más relevantes del mundo y sus marcas más emblemáticas.

salidas laborales

Hostelería

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Cata de Cerveza'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN. HISTORIA DE LA CERVEZA**

1. Breve reseña histórica de la cerveza
 - 1.- La cerveza en España
2. Estructura del sector cervecero
 - 1.- Grupos cerveceros en España

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA CERVEZA

1. La composición y calidad de la cerveza
2. Tipos de cerveza: con alcohol, sin alcohol, tipo pilsen, tipo negra, tipo ecológico

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CEBADA

1. La cebada. Tipos y variedades de cebada malteables
2. Identificación varietal, características morfológicas del grano de cebada
3. Partes del grano, funciones de las mismas en la germinación
4. Empleo de la cebada en la fabricación de cerveza
5. Legislación vigente

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA MALTA

1. Aspectos generales del malteado
2. Almacenamiento de la cebada
3. Selección de cebada
 - 1.- Remojo
4. Germinación de la cebada
5. Contenido proteico de la cebada. Funciones de las proteínas en el malteado
6. Almidón, funciones y características. Otros componentes de la cebada
7. Alteraciones que tienen lugar durante el almacenamiento de la cebada y la malta
8. Secado y tostado de la cebada
9. Funciones de la malta en la elaboración de cerveza
10. Tipos de malta: Pilsen, Munich, Viena y otras
11. Extractos y otros derivados de la malta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSIFICACIÓN Y EL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

1. Recepción y almacenamiento de las materias primas
2. Adjuntos cerveceros sólidos y líquidos
3. Molienda de la malta, tipos de molinos
 - 1.- Análisis de molienda, Plansichter
4. Instalaciones de dosificación de malta y crudos
5. El agua en la industria cervecera, características ideales
6. Tratamiento del agua para uso cervecero
 - 1.- Contaminación química del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso
 - 2.- Contaminación microbiológica del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y ADJUNTOS, PROCESO DE MACERACIÓN

1. Procesos enzimáticos de la mezcla, la sacarificación
2. Métodos de mezcla, infusión y decocción

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

1. Elaboración de dossieres para la cata de cervezas
 - 1.- De catas en ferias y presentaciones
 - 2.- De catas en cursos
 - 3.- Catas en presentaciones de productos
2. Informes de los diversos productos
 - 1.- Marca comercial y empresa envasadora, elaboradora, tostadora o importadora
 - 2.- Clasificación oficial y proceso de elaboración
 - 3.- Distribuidores y precio

UNIDAD DIDÁCTICA 8. CATA DE CERVEZAS

- 1.Aspectos generales de la cata de cervezas
- 2.Iniciación a la cata de cervezas
- 3.Análisis organoléptico de la cerveza para la cata