

## Objetivos

Divulgar aspectos generales relacionados con la calidad de las cervezas y sus características organolépticas conociendo métodos de elaboración, tipos, etc. Así como impartir conocimientos sobre la cultura de la cerveza, diferencias entre cerveza artesanal y cerveza industrial, etc. promoviendo un consumo moderado de este producto

## NORMATIVA.

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).



Acción formativa subvencionada a través de la medida 1.1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de Murcia.

## FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

## INFORMACIÓN

## Acción Formativa. Gratuita

CA02

## Iniciación a la cata de cerveza

Duración: 20 horas



Acción formativa homologada por:

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)



Región de Murcia

Consejería de Agua, Agricultura,  
Ganadería, Pesca y Medio Ambiente



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

## Destinatarios

Profesionales del sector de la industria agroalimentaria, así como interesados relacionados con los sectores agrario, alimentario y forestal. Estudiantes de titulaciones relacionadas con el mundo de la cerveza y otras bebidas para completar su formación, así como trabajadores del sector de la hostelería y la alimentación interesados en el mundo de la cerveza.

### *- Criterios admisibilidad de los alumnos.*

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

### *-Criterios de selección de los alumnos.*

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Resto: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

# PROGRAMACIÓN

## Teoría.

### **Tema 1. Historia y cultura de la cerveza. (2 horas)**

### **Tema 2. Procesos de elaboración. (3 horas)**

### **Tema 3. Tipos de cerveza. (3 horas)**

### **Tema 4. Iniciación a la cata y servicio de las cervezas (4 horas)**

## 4.2. Práctica

### **Práctica 1. Cata cervezas. (8 horas)**

## PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Tras la fase teórica de la acción formativa, se realizará una introducción teórica sobre la metodología y fases de la cata, se basará el contenido de la práctica fundamentalmente en la cata durante la cual, con un método sencillo y didáctico, los alumnos aprenden a analizar, comprender y dominar las características y vocabulario de los distintos tipos de cervezas, las variedades de materia prima y las distintas zonas cerveceras nacionales y extranjeras.

Las prácticas consistirán en realizar catas comentadas de los diferentes contenidos teóricos,

de manera que se puedan valorar en las cervezas objeto de la cata aquéllas características que se hayan descrito en la teoría atendiendo a zonas de origen, métodos de elaboración y tipos de materias primas empleadas.

Para ello las cervezas se mantendrán a la temperatura de servicio adecuada hasta el momento de realizar la práctica.

1. Presentación de las cervezas e identificación de las principales características.

Los alumnos identificarán la información registrada en la etiqueta del producto. Zona de origen, estilos y/o tipos de cervezas y grado alcohólico.

2. Análisis sensorial

Se procederá a analizar, describir y valorar las cualidades organolépticas de las cervezas presentadas,

asignando puntuaciones o comentarios descriptivos según una hoja de perfil de la cerveza donde se evalúen los diferentes atributos de la cerveza, correspondientes a la fase visual, olfativa y gustativa.