

CATACIÓN DE CERVEZA

Herramientas de cata para apreciar una cerveza



Muchas veces ocurre que al probar una muy buena cerveza nos quedamos cortos en poder describirla o caso contrario, notamos que algo no va bien, o que no debería estar en la bebida y de igual manera no se logra expresar en concreto cuál es esa percepción.

Este curso brinda las bases organolépticas para poder identificar y definir características cualitativas de las cervezas mediante las bases del análisis sensorial, y está dirigido para personas que están empezando en el desarrollo de sus propias formulaciones como también para personas que desean obtener bases sensoriales más técnicas, con lo cual puedan describir de forma más acertada esta maravillosa bebida.



CARTAGENA COLOMBIA

INTRODUCCION

El análisis sensorial es la capacidad de reconocer diferentes características de un producto por medio de los sentidos: Olfato, sabor, tacto y vista, y por medio establecer criterios que permitan controlar y distinguir diferentes propiedades.

Para mejorar las capacidades sensorial, es necesario el entrenamiento y memorización de características propias del producto a analizar, ya que de este modo se puede ser más específico en las descripciones y degustar de mejor forma el producto.



METODOLOGÍA

Por medio de catas dirigidas, analizaremos características sensoriales de las materias primas, repasaremos el proceso de elaboración y reconoceremos desviaciones o fallos que se pueden presentar en una cerveza. Al finalizar, pondremos en práctica lo aprendido mediante una cata de estilos de cervezas.

TEMARIO

- **RECONOCIMIENTO SENSORIAL DE MATERIAS PRIMAS:**
 - *On-Flavor de Malta y Lúpulo*
 - *Cata de materias primas*
- **PROCESO DE ELABORACION:**
 - *Descripción de etapas de procesos*
- **DESVIACIONES SENSORIALES**
 - *Cata de off-flavors*
- **ESTILOS DE CERVEZA**
 - *Descripción de Estilos de Cerveza y Cata*



CARTAGENA COLOMBIA

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

FECHA: 21 de Noviembre

HORARIO: de 9 am a 5 pm

LUGARES:

- **Medellín:** Calle 9 #43B 22, Poblado
- **Bogotá:** Transversal 26b #40A-55, Teusaquillo, Bogotá

COSTOS E INSCRIPCIONES

El curso tiene un valor de \$150.000COP, incluye almuerzo, memorias y certificado de participación. Puedes inscribirte a través de la página www.ciclocervecero.com adjuntando el comprobante de pago al mail ciclocervecero colombia@gmail.com.

INFORMES:  304 5783505 / 312 4821950

DOCENTES

Juan David Palacio Díaz

Ingeniero de Alimentos, Diplomado en Productividad y Calidad. Diploma en Science of beer KU Leuven. Greeting Exam para BJCP Latinoamerica. Head Brewer de Ardilla Crazy, Juez BJCP Certificado. Juez invitado para la World Beer Cup.

Camilo Ernesto Rivera Dussán

Ingeniero Químico, Especialista en Cerveza, Auditor Interno en BPM, Juez BJCP Certificado. Docente Universitario en diferentes temas de cervecería. Asesor interno de varias cervecerías del país.

APOYAN



Beer Larder

