

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Cata de Cervezas

Duración: 60h

Modalidad: Online

Objetivo

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.

Contenido

Tema 1: La Evolución de la Cerveza

Tema 2: Ingredientes de la Cerveza

Tema 3: El Proceso de Elaboración

Tema 4: Cervezas Americanas

Tema 5: Cervezas Europeas

Tema 6: Técnicas de Cata