

CURSO

#AMAMOSLACERVEZA



VIRTUAL

APRENDE SOBRE SU HISTORIA, CULTURA,
PROCESO DE ELABORACIÓN, INGREDIENTES,
ESTILOS Y MARIDAJE.

OBJETIVO

Entender, disfrutar y maridar los diferentes tipos de cerveza existentes en el mercado.

El participante podrá distinguir - y sobre todo saborear - los diferentes estilos, regiones y cultura cervecera del mundo.

DIRIGIDO A

Cualquier persona, mayor de edad interesada en conocer de manera práctica y entretenida sobre los principios de la cultura cervecera.

TEMARIO

1. Introducción a la cerveza (Historia de la cerveza)
2. Cualidades de la cerveza
3. Cervezas industriales
4. Cultura cervecera
5. Neuro-cerveza
6. Análisis sensorial y Teoría de cata
7. Estilos de cerveza
8. Cervezas Lager
9. Cervezas belgas
10. Cervezas Stouts
11. Cervezas Indian Pale Ale (IPA)
12. Cervezas Sours
13. Cervezas Lámbicas
14. Cervezas experimentales
15. Maridaje
16. Mixología

DURACIÓN
40 HORAS TOTAL

INVERSIÓN
\$11,500.00

CON RESPALDO DE NUESTRA:



DE GASTRONOMÍA Y TURISMO



Katerine Rivera Roldán
(442) 402 1000 ext. 1302
empresas@mondragonmexico.edu.mx
mondragonmexico.edu.mx



Anillo Vial III Poniente #172
Col. Saldarriaga C.P. 76240
El Marqués; Querétaro, México

