



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR072PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 5 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Historia, cultura y tipos de cerveza
- Ingredientes y procesos de elaboración
- Técnicas de cata profesional: análisis visual, olfativo y gustativo
- Estilos cerveceros nacionales e internacionales
- Principios y técnicas de maridaje con alimentos
- Servicio, conservación y presentación de la cerveza

SALIDAS PROFESIONALES

- Sumiller/a o camarero/a especializado/a en cervezas
- Personal de restauración y bares temáticos

- Empleado/a en empresas distribuidoras o cervecerías artesanales
- Asesor/a o formador/a en cata y cultura cervecera