



WINE INSTITUTE

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Sommelier en Cerveza

Objetivos

Formar sommeliers capaces de comunicar profesionalmente las cualidades de la cerveza.

Otorgar amplios conocimientos en las distintas disciplinas concernientes a la cerveza que permitan responder a la clientela cada vez más exigente en materia de consejo y de calidad de los productos.

Obtener las herramientas específicas para elaborar cerveza y poder armar su propia empresa boutique.

Desarrollar profesionales en el área de servicio, análisis sensorial, comercialización y comunicación de cerveza.

Perfil de los participantes

Esta especialización está dirigida a aquellas personas amantes de la cerveza, con ganas de llevar a cabo su propio emprendimiento de elaboración de cerveza y posterior comercialización como así también al sector gastronómico y turístico. Personal de restaurante.

1. Historia de la Cerveza

Breve reseña histórica de la cerveza. Griegos- Fenicios. Comienzo como receta de pan. Fábricas y tecnología antigua.

2. Elaboración

Materia prima. Diferentes tipos, cebada, trigo. Como crece el grano e influye en la cerveza. Proceso de malteado. Diferentes características de cada uno. Usos de la malta gastada. Agua, diferentes perfiles. Como modificar sus características. Filtros. Tratamiento. Lúpulo, variedades. Crecimiento y cosecha de la planta. Influencia en la cerveza. Levadura, variedades. Estilos de cervezas. Fabrica de elaboración de cerveza. Armado de una fábrica. Habilitación de la fábrica.

3. Fraccionamiento

Diferentes presentaciones. Barriles, formatos. Carbonatación, materiales para instalar un equipo. Características de un sistema de cerveza tirada. Botellas. Carbonatación tradicional. Fraccionamiento contrapresión. Growlers, usos, recomendaciones y tendencias mundiales. Botellas diferentes, mercado.

4. Taller de elaboración

Elaborar una cerveza de principio a fin, incluyendo la fermentación y embotellamiento.

5. Ingles

Vocabulario técnico básico para interpretación y comprensión de textos y diferentes fuentes en la WEB.

6. Análisis sensorial

Técnica de degustación. La cata de cervezas. Como aprender a catar. Accesorios. Planillas de cata. Perfil del catador. Los sentidos y estímulos para la cata. Umbrales. Notas de cata. Relación entre los sentidos y la cerveza. Cuerpo de la cerveza. Gustos básicos y su ubicación dentro de la boca. Formato de la degustación profesional. Descubrir fortalezas y diferencias de cada estilo. Rubia, roja y oscuras. Defectos. Degustación profesional. Reglamentario para cata en el BJCP

7. Servicio

Servicio Sommelier: El servicio. Apertura de botellas, presentación de producto. Tips. Bases del servicio. Servicio de cerveza tirada. Vasos y copas. Temperaturas de servicio.

8. Maridajes

Maridajes con elementos básicos. Maridajes con entradas, plato principal y postres según el estilo de cerveza: Rubia, negra, roja. Comidas regionales. Cocina internacional.

FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

9. Geografía nacional e internacional

Países productores y consumidores de cerveza.
Tendencias mundiales. Países productores de malta
y de lúpulo. Crecimiento del segmento artesanal.
Estilos de cervezas. Producción global de cerveza.

10. Aspectos legales

Código Alimentario Argentino. Habilitación municipal.
Características de una fábrica, su edificio y su ubicación.
RNE y RNPA. Etiqueta. Requerimiento. Contraetiquetas.
Creación y registro de una marca.

11. Análisis de costos de producción

Costos generales. Inversión inicial. Detectar las características
de una inversión desde el punto de vista económico y
financiero. Rentabilidad. Proveedores. Competitividad.
Producción rentable.

12. Comercialización nacional e internacional

Canales comerciales. Aspectos generales.
Casos exitosos. Ambev y AB Inbev, quienes son
y cómo funcionan. Cerveza Industrial, Quilmes y Andes,
estrategias de venta, servicio. Cerveza artesanal.
Formatos de venta. Estadísticas generales de consumo.
Empresas internacionales y nacionales. Planes comerciales.