

PROGRAMA DE LA EDICIÓN NOVIEMBRE 2021 / ON-LINE

01 – WEBINAR 1

- Ingredientes y su influencia en el sabor de la cerveza
- La elaboración de la cerveza
- Técnica de cata
- Los parámetros sensoriales de la cerveza

Cata de 4 cervezas

02 – WEBINAR 2

- Pilsen y otras lagers doradas
- Lager intensas
- Cervezas de trigo
- Cervezas de abadía y trapenses

Cata de 4 cervezas

03 – WEBINAR 3

- Cervezas envejecidas en barrica
- Introducción a las cervezas artesanas
- Porter, Stout y otras oscuras
- IPAS

Cata de 4 cervezas

04 – WEBINAR 4

- Cervezas ácidas
- Maridaje
- Servicio, vajilla y conservación
- Práctica de prescripción

Cata de 4 cervezas

SABEER PRO

FUNCIONAMIENTO DEL CURSO

- **JORNADAS:** El curso se desarrolla durante 4 jornadas de 3 horas (total de 12 horas), y tendrá lugar los lunes 8, 15, 22 y 29 de Noviembre
- **MODALIDAD:** ON-LINE
- **HORARIO:** Cada jornada tiene lugar en horario de 17:00 a 20:00
- **PRECIO*:** El precio del curso es de 285€, e incluye la asistencia a las clases, las 16 cervezas a catar, todos los materiales necesarios para el desarrollo del curso (2 copas Teku, muestras de maltas y lúpulos, cuaderno de cata, abridor, lápiz), los gastos de envío y la entrega del diploma SABEER PRO.

*Precio válido para Península. Para envíos a Baleares, Canarias y fuera de España consultadnos directamente en info@sabeer.es.

- **DESCUENTOS DE GRUPO:** Si sois 5 personas o más las que queréis matricularos juntas podréis disfrutar de un descuento del 10%. Para poder beneficiaros de este descuento la reserva y el pago habrá de realizarse de todo el grupo a la vez. Para solicitar vuestro descuento escribidnos a info@sabeer.es y os ayudaremos con la matrícula. Recordad que el número de plazas del curso es limitado, por lo que os recomendamos que hagáis vuestra reserva cuanto antes.

PROFESORES

Julio Cerezo

Beer Sommelier por The Beer Academy of London y el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid. Durante años ha completado su formación inicialmente autodidacta en cerveza y gastronomía en el Siebel Institute of Chicago, Le Cordon Bleu París, The Beer Academy of London, el Musée Français de la Brasserie y la Universidad de Alcalá – Escuela Superior de Cerveza y Malta

Alvaro Verdú

Más de 10 años de experiencia en fogones del prestigio de Horcher, Club Allard, Da Vittorio (Italia) y Urepel (Donostia – San Sebastián), ha trabajado también como director gastronómico y formador en la escuela de cocina Cayena. Incansable estudioso de la gastronomía y la cerveza se ha formado en Gestión e Innovación Gastronómica por la Escuela Universitaria de Formación y es Beer Sommelier por el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid y Cicerone Beer Server.

SABEER PRO

Verónica Biondi

Grado en Ciencia de la Nutrición Humana por la Università degli Studi di Roma y Master en Desarrollo e Innovación de Alimentos por la Universidad de Barcelona. Ha seguido cursos de especialización dentro del ámbito cervecero en la Università Bocconi de Milan, la Universidad de Alicante y en Sabeer Academia de la Cerveza. Ha trabajado en Zero Vuit Brewing en producción, calidad y desarrollo sensorial. Es tenaz home brewer y miembro activo del grupo de mujeres profesionales cerveceras Pink Boots Society.

