

# SABER SOMMELIER

## PROGRAMA DE LA 4ª EDICIÓN OCTUBRE 2022 – CURSO ON-LINE

### 01 - ANÁLISIS SENSORIAL

- Cómo se cata una cerveza
- Parámetros sensoriales de la cerveza

### 02 - INGREDIENTES

- Agua
- Maltas
- Lúpulos
- Levaduras
- Otros ingredientes

### 03 - ELABORACIÓN

- Receta, ajustes del agua y maceración
- Cocción, fermentación y adición de lúpulos
- Maduración y acabado

### 04 - HISTORIA

- De la antigüedad a la Revolución Industrial
- La cerveza en el siglo XX
- Ecosistema cervecero en el siglo XXI

### 05 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: AMARGOR (ver nota 1)

- Pilsen
- Bitter
- English Special Bitter
- English IPA
- Belgian IPA

# SABER

# SOMMELIER

- American Pale Ale
- West Coast IPA
- Doble IPA
- Triple IPA

## **06 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: ACIDEZ**

- Lambic – Gueuze
- Oude Bruin
- Flanders Red
- Sour
- Berliner Weisse

## **07 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: DULZOR**

- Viena
- Märzen
- Bock
- Irish Red Ale
- Wee Heavy – Scotch Ale
- Belgian Dubbel
- Sweet Stout
- Pumpkin Ale
- Faro

## **08 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: COLOR**

- Belgian Strong Golden Ale
- Dunkel Munich
- Schwarz
- Kölsch
- English Pale Ale
- English Golden Ale

# SABER SOMMELIER

- American Amber Ale
- American Porter
- Black IPA

## **09 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: CUERPO**

- Belgian Strong Ale
- Eisbock
- Dunkel Bock
- Doppelbock
- English Old Ale
- American Lager
- Imperial Stout

## **10 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: AFRUTADO**

- Belgian Blond Ale
- Saison
- Kriek – Framboise
- Weissbier
- Steam
- NEIPA
- Fruit Ale
- Grape Ale

## **11 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: ESPECIADO**

- Witbier
- Barrel Aged

## **12 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: FUNKY**

- Goose
- Farmhouse

# SABER

# SOMMELIER

## 14 - PARÁMETROS SENSORIALES Y ESTILOS: SENSACIÓN ALCOHÓLICA

- Belgian Tripel
- Belgian Quadrupel
- Barley Wine

## 15 - OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

- Vino, sidra e hidromiel

## 16 - SALUD Y CERVEZA

- Valores nutricionales – Consumo responsable

## 17 - LEGISLACIÓN E INFORMACIÓN DE ETIQUETAS

- Información como producto alimentario

## 18 - COMUNICACIÓN

- Vocabulario
- Comunicación verbal y no verbal

## 19 - PRESCRIPCIÓN A CLIENTE Y CONSUMIDOR

- Recomendación por perfiles sensoriales, momentos de consumo y otros

## 20 - CERVEZA Y GASTRONOMÍA

- Definición y claves del maridaje
- Percepción sensorial del maridaje
- Diseño teórico del maridaje
- Prácticas de maridaje

## 21 - COCTELERÍA

- Cócteles con cerveza

## 22 - SERVICIO

- Vajilla
- Conservación, temperatura y envases
- Servicio de botella y de barril

## 23 - DEFECTOS

# SABEER

# SOMMELIER

- Identificación, origen y prevención de off flavor
- Contaminaciones y conservación

## **24 – INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE BARRIL**

- Equipos de tiraje, limpieza y mantenimiento

## **25 – MÓDULO PRESENCIAL INTENSIVO (ver nota 2)**

- Taller de Home brewing
- Taller de Defectos
- Servicio y mantenimiento de instalación de barril
- Taller de Maridaje

## **FUNCIONAMIENTO DEL CURSO\*\***

- **COMIENZO DEL CURSO:** (fecha en web)
- **JORNADAS:** El curso se desarrolla durante 30 webinars de 3 horas, y tendrá lugar los todos los martes y miércoles laborables. El calendario definitivo de clases se comparte con los alumnos al comienzo del curso.

Dentro de este periodo al final del curso hay un módulo presencial intensivo de fin de semana en Madrid que no es imprescindible para completar la formación y obtener el diploma, aunque sí es recomendable y no supone un coste extra sobre el precio del curso online (excepto la parte de gastos de desplazamiento y alojamiento de los alumnos no residentes en Madrid).

- **MODALIDAD:** ON-LINE.
- **HORARIO:** Cada jornada tiene lugar en horario de 17:00 a 20:00
- **PRECIO\*:** El precio del curso es de 1.425€, e incluye la asistencia a las clases, las 120 cervezas a catar, todos los materiales necesarios para el desarrollo del curso (2 copas Teku, 4 copas clásicas de grandes estilos cerveceros, muestras de maltas, lúpulos y alimentos para prácticas de maridaje, cuaderno de cata, abridor, lápiz), las dos jornadas presenciales en Madrid al final del curso, y la entrega del diploma SIBEER SOMMELIER.

*\*En el precio están incluidos los gastos de envío de los materiales necesarios para la realización del curso.*

# SABEER SOMMELIER

- **FRACCIONAMIENTO DEL PAGO:** Existe la posibilidad de fraccionar el pago del curso en 3 plazos sin intereses. En este caso los pagos se realizan por transferencia bancaria. Si os interesa esta modalidad poneros en contacto con nosotros en [info@sabeer.es](mailto:info@sabeer.es) para reservar vuestra plaza.
- **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](mailto: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.

**\*\*IMPORTANTE:** Este curso solo se realiza para personas residentes en Península y Baleares

## NOTAS ADICIONALES:

1. Los diferentes estilos de cerveza están agrupados desde un enfoque sensorial en base a algún parámetro característico de cada uno. Esta ordenación está pensada para su mejor comprensión sensorial y no es una clasificación formal por escuelas o familias.
2. La asistencia a las clases no es obligatoria, aunque sí muy recomendable, ya que la mayor riqueza de aprendizaje deriva del intercambio de opiniones y comentarios con los profesores y con otros alumnos. Todos los webinars son grabados para que los alumnos no pierdan el contenido de la clase en caso de no poder asistir en directo.

## PROFESORES

### Luis VIDA

*Colaborador y profesor en Sabeer. Es maestro cervecero colaborando en el diseño y elaboración de recetas para diferentes marcas de del sector craft español. Durante 20 años ha desarrollado su labor de divulgador sobre vino y cerveza en diferentes medios e impartido formación en instituciones como la Unión Española de Catadores, Consejos Reguladores, la Universidad Complutense y en el IFE de la Cámara de Comercio de Madrid.*

### 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.*

# SABEER SOMMELIER

## **Quim BETRIÁN**

*Ingeniero Químico por el IQS, Maestro Cervecerero del VLB-Berlín y Beer Sommelier por Doemens, ha desarrollado su carrera profesional durante 20 años en el área de calidad, Investigación y medio ambiente de Mahou San Miguel. Ha sido jefe del laboratorio de análisis físico-químico de la compañía y colaborado en la creación de su departamento central sensorial y el panel sommelier. Profesor en diferentes cursos del ámbito de la química y del sector cervecero, hasido jurado en concursos nacionales e internacionales como el World Beer Awards en Londres o el Meininger's International Craft Beer Awards.*

## **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.*

## **Rodrigo MÚÑIZ**

*Beer Sommelier en Sabeer. Amante de la cerveza, inició su formación en la Escuela Española de Cata y ha sido fundador de la tienda Ruta 33 cl, especializada en cervezas sin gluten, encargándose de la selección de referencias, prescripción a clientes y catas temáticas*

## **Pablo TAMAYO**

*Colaborador de Sabeer. Graduado en Historia por la Universidad Complutense, Máster en Formación al Profesorado por la Universidad Rey Juan Carlos y graduado en Dirección de Servicios de Restauración. Beer Sommelier y formador, es cofundador de Cervezas Ibérica donde se ocupa de la creación y elaboración de recetas. Colabora como profesor en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid.*

## **Álvaro 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.*