

**Área: HOSTELERÍA Y TURISMO**

**Fecha: Lunes 3 de abril 2017**

**Taller cata de cervezas**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

**Delegación ESAH Madrid - Aula -Taller**

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 11:00 a 14:00 horas



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

No se precisan requisitos.

## **PROPUESTA DE LA PRÁCTICA**

---

Arianna Fortes, Beer coach y Draught master Heineken, dirigirá el taller sensorial de cerveza, donde hablaremos de la historia, elaboración, cata y maridaje de la misma.

Buscamos una experiencia sensorial basada en los ingredientes y en el juego

olfativo. Para ello podremos tocar, oler e incluso probar los ingredientes. Realizaremos una cata gustativa y olfativa, con distintos tipos de cervezas.

Finalizaremos el taller, aportando productos que armonizan a la perfección con los diferentes tipos de cerveza.

## **OBJETIVOS**

---

- Conocer las particularidades del producto: la cerveza.
- Conocer el proceso completo de elaboración de los distintos tipos de cerveza que se catarán en el taller.
- Conocer algunos aspectos básicos sobre el maridaje de algunos productos y la cerveza.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS.

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

Cuaderno y bolígrafo

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

3 horas.

## **TIMMING**

---

De 11:00 a 14:00

## **PROFESORADO**

---

Arianna Fortes, Beer coach y Draught master Heineken.