

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.