



Cata de Cervezas



Metodología de Estudio

La **formación online** es un sistema formativo que combina la metodología a distancia con las nuevas tecnologías, que elimina las barreras físicas o geográficas para hacer asequible la formación a todas aquellas personas que por diversas razones no pueden acceder a la misma, o no pudieron realizarlo en su momento.

Nuestra metodología permite realizar el estudio en base a las siguientes características:

- Campus ONLINE



- Contacto directo con el equipo docente:
 - Tutores
 - Profesores Especialistas





Campus

Nuestro campus virtual es la herramienta donde encontraras todo el contenido que necesitas para el estudio a través de Internet y la herramienta necesaria para contactar con el equipo docente.

Por medio de este campus puede seguir la formación desde cualquier lugar con acceso a Internet, manteniendo un contacto directo el cual te permite tener acceso a:

- Información general
- Cuestionarios
- Temario
- Correo
- Agenda
- Noticias y Eventos



Otras características

- Una vez superada la formación con éxito, recibirás el Título, donde se detallara el contenido del curso.



- El único requisito previo a tener en cuenta es ser mayor de 18 años.





Objetivo:

Por medio de este manual conoceremos la historia de esta bebida, las materias primas necesarias para la elaboración de los distintos tipos de cervezas, así como la misma elaboración de este producto, las fábricas más relevantes del mundo y sus marcas más emblemáticas.

Temario

MÓDULO 1: Historia de la Cerveza

TEMA 1. La Evolución de la Cerveza

TEMA 2. Ingredientes de la Cerveza

TEMA 3. El Proceso de Elaboración

MÓDULO 2: Las Tipologías de las Cervezas del Mundo

TEMA 4. Cervezas Americanas

TEMA 5. Cervezas Europeas

MÓDULO 3: La Cata

TEMA 6. Técnicas de Cata





Recuerda que:

Puedes encontrarnos en:



<https://www.facebook.com/educatrafic>



<https://twitter.com/educatrafic>



www.educatrafic.es

Fundación educaTrafic

Calle Hermanos Gamba nº 14 local

50017 Zaragoza

