

Nombre del Curso/taller: Cervezas y whisky. Cata y maridaje

-Fundamentación

En este curso nos adentraremos en el mundo de la cerveza y del Whisky pasando por diferentes países productores. Analizaremos cuáles son los factores de calidad y cómo utilizar estas bebidas en casa, con su maridaje.

-Objetivos:

- Obtener conocimientos de como se elabora la cerveza y sus tipos
- Obtener conocimientos sobre la elaboración del whisky y otros destilados
- Obtener herramientas de cata y maridaje de cerveza y whisky

- Contenidos planificados para desarrollarse en forma completa

- Elaboración de la cerveza: Ingredientes - Implementos - Receta – Proceso - Molienda - Macerado - Recirculado - Lavado - Cocción - Enfriamiento - Aireación - Fermentación – Embotellado.
- Tipos de cerveza.
- Introducción al mundo de los destilados, fermentación, destilación y añejamiento
- Elaboracion del Whisky. Whiskies escoceses, irlandeses, norteamericanos y japoneses.
- Cata y Maridaje

-Bibliografía:

- LEVENTHAL, JOSH; “Amantes de la cerveza”, Cuspide
- OVEJERO, PEDRO, “Servicio de bar”
- PEYSSON R.S.; “El mundo de los cocteles”, Cuspide
- “El libro de la cerveza” de Michael Jackson
- “El Atlas mundial de la Cervezas del mundo. Guía esencial de las cervezas del mundo”. Revisado y actualizado en 2017, Tim Webb y Stephen Beaumont
- “BREW: fabrica tu propia cerveza”. James Morton
- GUÍA DEL WHISKY DE MALTA, 6TA EDICIÓN (MICKAEL JACKSON, 448 P., 2010)
- WHISKY, AGUA DE VIDA (JUAN CARLOS BAUCHER, 200 P., 2013)
- ATLAS ILUSTRADO DEL WHISKY (MICHAEL JACKSON, 280 P., 2011)
- COMBLENCE, LAMBERTINE LEONE; 1982; “Administración de bar, cafetería y restaurante”; Mexico; Ed. Cecsa
- RENTERIA, GABRIELA; “Manual de gestión operativa en alimentos y bebidas”. Ediciones Elemento. 2013

-Metodología de trabajo:

- Cada clase cuenta con un texto con el contenido desarrollado, una presentacion en power point ilustrativa y videos ilustrativos (se enviaron los archivos via email)
- Se creara un grupo de whatsapp para tener contacto con el tallerista.
- Habra una conexión zoom o similar con el tallerista una vez por semana en horario preestablecido.

- Al finalizar el curso habra una evaluacion final.

-Destinatarios del curso. Cualquier persona interesada en formarse en el tema. Para realizar este curso ni se exige ningún requisito, ni es necesario tener ningún conocimiento previo del tema.

-Sede: CURSO VIRTUAL

-Carga horaria total: 5 clases

-Recursos audiovisuales:

Los alumnos deberán tener pc o celular con acceso a internet y una dirección de email.

Tallerista: Lic. Gabriela Rentería <https://www.linkedin.com/in/gabrielarenteria/>