



## TALLER DE CATA DE CERVEZA

Fecha

Duración: dos horas

Primera parte (+/- 30 min)

I. Sorpresa sensorial

II. Una breve introducción, sobre:

- i. Historia
- ii. Estilos
- iii. Materias primas
- iv. El proceso

III Explicación breve de:

- i. Aromas, sabores y otros aspectos organolépticos.
- ii. Análisis sensorial
- iii. Proceso de cata

Segunda parte (+/-15 min. Por estilo)

- I. Cata y evaluación de 6 estilos de cerveza.
- II. Q&A (preguntas y respuestas)

Objetivos del taller:

- i. Aprender y apreciar la experiencia cervecera y descubrir tus estilos preferidos.
- ii. Descubrir la diversidad de estilos.
- iii. Identificar la importancia, en el resultado final, de los ingredientes, la receta y la técnica de elaboración.
- iv. Educar el paladar, estimular las endorfinas y evitar consecuencias desagradables.

Recomendado para:

- i. No iniciados.
- ii. Aquellos que piden “una caña” sin especificar nada más.
- iii. Amantes y conocedores que quieran ampliar sus conocimientos.
- iv. Personas con inquietudes con inquietudes cerveceras.
- v. Curiosos.