

BEER SOMMELIER



Objetivo: Ser un experto en estilos de cerveza y en su armonización.

Orientación: Profesionales de la gastronomía, cerveceros y aficionados a la cerveza.

Programa: Materias Primas, Malta, Agua, Lúpulo, Levadura, 3 clases.
 Proceso & Servicio, 3 clases.
 Análisis Sensorial, 4 clases.
 Maridaje & Armonización, 8 clases
 Estilos de Cerveza, 10 clases.



Durante el programa se degustan 100 cervezas internacionales.
 El curso está complementado con talleres prácticos en cada clase.
 Incluye tres Seminarios internacionales, dictados los lunes.

Profesores:

Carolina Perez, Especializada en Análisis Sensorial de Cerveza.
 Martín Boan, Master en Tecnología Cervecera & MBA.
 Diego Collini, Maestro Cervecero World Brewing Academy.
 Mariano Michelic, Cheff NH City.
 Rene Aduan Jr, Beer Sommelier, Brasil, invitado.
 Kathia Zanatta, Beer Sommelier, Brasil, invitada.



Información:

Horario de dictado: Lunes de 14:30 a 17:00 ó 19:00 a 21:30.
 Inicio: 19 de marzo 2012.
 Duración: 9 meses, 100 horas cátedras.

