

# ÍNDICE LA CATA DE CERVEZAS

## TEMA 1 HISTORIA DE LA CERVEZA

---

- Definición y orígenes.
- La antigüedad.
  - Cerveza Sumeria.
  - Antiguo Egipto.
  - Etapa grecorromana.
  - Imperio Romano.
  - Imperio Carolingio.
- Edad media y renacimiento.
- El nuevo mundo y las colonias americanas.
- Revolución industrial.
- Del siglo XX a nuestros días.

## TEMA 2 ELABORACIÓN DE LA CERVEZA

---

- Principales materias primas.
- Microbiología de la cerveza.
- Levaduras y bacterias.
- Proceso de elaboración de la cerveza.

## TEMA 3 TIPOS DE CERVEZA

---

- Cervezas de fermentación alta.
- Cervezas de fermentación baja.
- Cervezas de fermentación espontánea.
- Las familias de cervezas según proceso de fermentación.

#### TEMA 4 CERVEZAS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA

---

- Cervezas en España.
- Cervezas alemanas.
- Cervezas belgas.
- Cervezas irlandesas.
- Cervezas inglesas.
- Cervezas en Estados Unidos.
- Cervezas en América Latina.
- Cervezas en Asia y Oceanía.

#### TEMA 5 CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA

---

- Elaboración de dossiers de cervezas.
  - De catas en ferias y presentaciones.
  - De catas en cursos.
  - De catas en presentaciones de productos.
- Informes de cervezas.
  - Marca comercial y empresa elaboradora.
  - Mención geográfica y proceso de elaboración.
  - Distribuidores y precio.
  - Atributos de las cervezas catadas.
  - Ventajas comparativas.
- Información de revistas, guías y prensa especializada.
  - Listados ordenados por tipos de cervezas.
  - Disponibilidad de otros formatos.
  - Tipos de botellas y embases.

## TEMA 6 CATA DE CERVEZAS

---

- Metodología del análisis sensorial de cervezas.
- Cata de cerveza en su correcto vaso o copa.
- Cata de cervezas de fermentación baja según su elaboración y origen.
- Cata de cervezas de fermentación alta según su elaboración y origen.
- Cata de cervezas de fermentación espontánea según su elaboración.
- El ciclo de vida de las cervezas.

## TEMA 7 LOS RESULTADOS DE LA CATA

---

- Reseña organoléptica sintética.
- Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.

## GLOSARIO

---