

TEMARIO

Unidad 1: Análisis Sensorial de Cerveza

Introducción al análisis sensorial de los alimentos. Mecanismo de percepción sensorial. Principios básicos. Aspectos generales, ambientales, humanos, prácticos e informativos. Métodos de evaluación sensorial, generalidades, pruebas analíticas y pruebas afectivas, métodos discriminatorios, pruebas de diferenciación y de sensibilidad. Métodos escalares, descriptivos, afectivos y pruebas escalares. Descriptores más comunes en cerveza. Listado de descriptores BJCP. Off Flavors. Procedimiento de cata. Ésteres frutados. Diacetilo. DMS. Acetaldehído. Alcoholes superiores, solvente. Fenólico. Clorofenol. Cartón, oxidación. Bajo cuerpo. Dulce. Ácido. Salado. Astringencia. Golpe de luz. Autólisis. Sulfuro. Cómo evitar o aumentar la producción de cada uno. Prácticas de detección y reconocimiento de off flavors. Prácticas para determinar el nivel de sensibilidad de cada catador.

Unidad 2: Estilos, diseño de recetas e innovación

Estilos de cerveza; introducción general a familias y tipos de cervezas. Características típicas según historia y región geográfica. ¿Ale o lager? Similitudes y diferencias. Reconocimiento de estilos según amargor, aroma, color, cuerpo y sabor (BJCP). Introducción al armado de recetas; principios básicos y lineamientos generales. Respetando la Ley de Pureza; la importancia de conocer a fondo los cuatro ingredientes básicos. Listado de maltas: extracto potencial y densidad deseada del mosto. Tipos de azúcares fermentables; influencia en % ABV, aroma, cuerpo y sabor. El agua en mi cerveza; valores estándar de referencia. Sabores, pH y fermentación, y producto terminado. Perfil ideal según estilo vs perfil deseado. Lúpulos; revisión general de características. Usos convencionales y no convencionales según el estilo elaborado. Amargor deseado; cálculo de IBU. Métodos clásicos y modernos de adición de los lúpulos; parámetros de la curva de adición. Diferencias e influencia, ventajas y desventajas. Levaduras: distintos tipos, características e influencia. Cálculo de atenuación. Elección clásica vs experimentación; combinación y posibles resultados. Innovación en la creación de cervezas; pensamiento lateral aplicado al recetario. La gastronomía como amiga del cervecero; aprovechamiento de ingredientes cotidianos y utilización de recursos no convencionales. Combinación de estilos de cervezas; maridajes y pautas para conseguir un correcto equilibrio.

CRONOGRAMA DE CLASES

Análisis sensorial de cerveza	1 clase
Diseño de recetas e innovación	3 clases