

CA02

Iniciación a la cata de cerveza

Área: INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Modalidad: PRESENCIAL

Duración: 20 horas

Plazas: 20

Contenido

1. DESTINATARIOS	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.....	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.	3
3. NORMATIVA.....	3
4. PROGRAMA.....	3
4.1. Teoría.....	4
4.2. Práctica	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL	4
6.1. Coordinador	4
6.2. Personal docente.....	4
7. MATERIAL NECESARIO.....	5
7.1. Manual.....	5
7.2. Material necesario para la teoría	5
7.3. Material necesario para la práctica.....	5
8. REQUISITO DE LAS AULAS.....	6
8.1. Aula de teoría.....	6
8.2. Aula de prácticas.	6

8.3. Campo de prácticas.....	6
9. EVALUACIÓN.....	6
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.....	6
9.2. Evaluación.....	7
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	7
10. CUALIFICACIÓN.....	7
11. CONVALIDACIONES.....	7
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.....	7



1. DESTINATARIOS

Profesionales del sector de la industria agroalimentaria, así como interesados relacionados con los sectores agrario, alimentario y forestal. Estudiantes de titulaciones relacionadas con el mundo de la cerveza y otras bebidas para completar su formación, así como trabajadores del sector de la hostelería y la alimentación interesados en el mundo de la cerveza.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- El solicitante es desempleado perteneciente al sector agrario: 5 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. OBJETIVOS.

Divulgar aspectos generales relacionados con la calidad de las cervezas y sus características organolépticas conociendo métodos de elaboración, tipos, etc. Así como impartir conocimientos sobre la cultura de la cerveza, diferencias entre cerveza artesanal y cerveza industrial, etc. promoviendo un consumo moderado de este producto.

3. NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

Tema 1. Historia y cultura de la cerveza. (2 horas)

Tema 2. Procesos de elaboración. (3 horas)

Tema 3. Tipos de cerveza. (3 horas)

Tema 4. Iniciación a la cata y servicio de las cervezas (4 horas)

4.2. Práctica

Práctica 1. Cata cervezas. (8 horas)

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	Horas
Horas totales	20
Horas teóricas	12
Horas prácticas sin uso de maquinaria o equipos	8
Horas prácticas con uso de maquinaria o equipos	-
Horas evaluación	-
Horas presenciales	20
Horas no presenciales	-

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

RP.2 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Licenciado en Enología, Química, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Ingeniero Agrónomo o Ingeniero Técnico Agrícola con experiencia demostrable en elaboración de bebidas.

7. MATERIAL NECESARIO.

7.1. Manual

No existe manual editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca. El mismo será realizado por parte de la entidad organizadora de la acción formativa.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

No procede.

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

Distintas variedades de cervezas para la práctica de cata.

Para la cata se necesita:

- Vaso CASUAR CRAFT MASTER ONE: 25 unidades.
- Servilletas de papel: 10 unidades/persona.
- Colines de pan de 250 g.: 1 bolsa/ 3 personas.



- Botellas de agua de 1,5 l.: 1 botella/persona.
- Escupidera de cata: 1 unidad/ 2 personas.
- Vasos de plástico: 50 unidades.

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

Será necesario disponer de frigorífico u otro dispositivo de refrigeración para mantener las cervezas indicadas anteriormente a la temperatura óptima de servicio.

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos.

RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

8.2. Aula de prácticas.

RAP.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAP.2 Aseos.

RAP.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. No se admiten sillas con pala, por no ser apropiado para las prácticas de cata.

RAP.4 Pizarra.

RAP.5 Ordenador.

RAP.6 Proyector y pantalla de proyección.

RAP.7 Frigorífico para conservar las cervezas en la temperatura óptima de cata.

8.3. Campo de prácticas.

No procede.

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.



Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que no se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados, a más del 10% de las horas totales del curso.

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

No procede.

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

No se contemplan convalidaciones.

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Tras la fase teórica de la acción formativa, se realizará una introducción teórica sobre la metodología y fases de la cata, se basará el contenido de la práctica fundamentalmente en la cata durante la cual, con un método sencillo y didáctico, los alumnos aprenden a analizar, comprender y dominar las características y vocabulario de los distintos tipos de cervezas, las variedades de materia prima y las distintas zonas cerveceras nacionales y extranjeras.

Las prácticas consistirán en realizar catas comentadas de los diferentes contenidos teóricos, de manera que se puedan valorar en las cervezas objeto de la cata aquéllas características que se hayan descrito en la teoría atendiendo a zonas de origen, métodos de elaboración y tipos de materias primas empleadas.

Para ello las cervezas se mantendrán a la temperatura de servicio adecuada hasta el momento de realizar la práctica.

12.1. Presentación de las cervezas e identificación de las principales características.

Los alumnos identificarán la información registrada en la etiqueta del producto. Zona de origen, estilos y/o tipos de cervezas y grado alcohólico.

12.2. Análisis sensorial

Se procederá a analizar, describir y valorar las cualidades organolépticas de las cervezas presentadas, asignando puntuaciones o comentarios descriptivos según una hoja de perfil de la cerveza donde se evalúen los diferentes atributos de la cerveza, correspondientes a la fase visual, olfativa y gustativa.