



Curso: Evaluación sensorial de la cerveza

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría por email, WhatsApp
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 24 horas

Instructor: Ingeniero con más de 15 años de experiencia en evaluación sensorial de la cerveza.

Objetivos: Al concluir este curso, el participante conocerá cuáles son las principales pruebas para analizar y cuantificar atributos en cervezas.

Requisitos del participante: conocimientos básicos de estadística y evaluación sensorial.

Dirigido a:

- Directores, Managers y Coordinadores de Evaluación Sensorial de productos de cervezas
- Profesionales que tienen a su cargo el desarrollo y evaluación de cervezas
- Personal responsable de la evaluación sensorial de cerveza

Temario general.

1. Introducción a la Evaluación Sensorial de la cerveza

- Origen
- Materias primas
- La industria de la comida rápida
- Proceso de producción
- Condiciones de manufactura

2. Evaluación sensorial en la industria cervecera

- Conexión con la industria alimentaria
- Ventas a través de estudios sensoriales
- Comercialización
- El consumidor como punto de partida
- Elementos importantes de la industria
- Co-creación de negocios
- La cerveza artesanal

3. Los sentidos como instrumentos de análisis de la cerveza



- Proceso de percepción
- Las neurociencias durante el proceso de percepción
- Sentido del oído
- Sentido del tacto
- Sentido de la vista
- Sentido del olfato
- Sentido del gusto
- Impresión sensorial de la cerveza

4. Evaluación sensorial de los ingredientes de la cerveza

- La malta
- La cebada
- El lúpulo
- Los granos
- La levadura
- Otros aditivos

5. Proceso de fabricación de la cerveza

- Molienda
- Maceración
- Lavado
- Cocción
- Fermentación
- Maduración
- Acondicionamiento
- Envasado
- Distribución

6. Características de las muestras para la evaluación sensorial de cerveza

- Porciones
- Temperatura de evaluación
- Codificación
- Entrega de muestras
- Tiempos de evaluación
- Sampling

7. Tipos de cervezas



México

- Familia de las cervezas
- Origen
- Denominación
- Cervezas artesanales
- Cervezas industriales

8. Clasificación de cervezas

- Ale
- Lager
- Porter y stout
- Cervezas a base de vegetales
- Cervezas híbridas

9. Pruebas de evaluación sensorial de las cervezas

- Pruebas circulares
- Pruebas cuali-cuanti
- Pruebas de expresión
- Pruebas de emociones

10. Análisis estadístico e interpretación de resultados

- Formulación de Hipótesis
- Diseño de experimentos
- Métodos paramétricos
- Métodos no paramétricos

11. Conclusiones y Recomendaciones

Metodología: 10% teoría – 90% ejercicios prácticos