



## Especialidad en Estilos de cervezas (En línea)

### Objetivo general:

El participante del “Especialidad en Estilos de cervezas” distinguirá las características generales de la cerveza, tipos, estilos, materia prima, proceso de elaboración y antecedentes históricos, según el manual Guía BJCP 2015.

El participante del curso obtendrá los elementos básicos requeridos para llevar al cabo el examen de manera independiente y con la respectiva Institución Internacional de:

- Examen de Admisión BJCP Entrance Exam. (en línea).

### Objetivos particulares.

- Distinguirá los aspectos generales de la cerveza, definición, historia.
- Distinguirá los diferentes estilos de cerveza, así como los parámetros y características básicas.
- Distinguirá las características básicas de cada uno de los ingredientes para elaborar cerveza, así como los ingredientes especiales.
- Distinguirá los principios básicos del proceso de elaboración de cerveza.

### Contenido (6 sesiones de 3 horas, 18 horas)

**Sesión 1. Introducción al mundo de la cerveza. Cata y análisis sensorial. Método BJCP.**

**Sesión 2. La Cerveza y sus Estilos. Capítulo Bélgica.**

**Sesión 3. La Cerveza y sus Estilos. Capítulo Islas Británicas.**

**Sesión 4. La Cerveza y sus Estilos. Capítulo Rep. Checa, Austria y Alemania.**

**Sesión 5. La Cerveza y sus Estilos. Capítulo Estados Unidos de América.**

**Sesión 6. Examen “Ejemplos de Preguntas del BJCP Examen (BJCP\_Preguntas\_Español)”**

### Generalidades Total de la Especialidad:

Avalado por: Academia Mexicana de Sommeliers (AMS) y NINKASI.

Duración: 18 hrs teóricas, una vez a la semana.

### Metodología:

Las sesiones se impartirán semanalmente en vivo vía ZOOM de forma teórica, con una duración de tres horas. Se harán una serie de actividades en línea así como la respectiva evaluación de la sesión mediante el sistema Google Classroom.

**Importante: NO INCLUYE SESIONES DE CATA.**



NINKASI

## Evaluación:

Los criterios de evaluación se centran en la asistencia a las sesiones semanales, la entrega de las tareas y la respectiva evaluación de cada sesión.

## Informes:

**info@academiasommeliers.mx**

## Incluye:

Sesiones Teóricas en español en línea. (Via ZOOM)  
Actividades en línea. (Google Classroom)  
Guía BJCP. (Version digital en pdf)  
Hoja de evaluación BJCP. (Version digital en pdf)  
Certificado digital en pdf avalado por la Academia Mexicana de Sommeliers (AMS) y NINKASI.

**Importante: NO INCLUYE SESIONES DE CATA.**

## Requisito del Participante:

Mayoría de edad.

## Dirigido a:

Publico en general interesado en el tema.  
Personas de dedicadas al Área de la Gastronomía, Industria Cervecera y áreas afines.

## Puntos importantes:

1. No significa que tomando el curso automáticamente pasarán el examen de admisión BJCP ó que tendrán la certificación, deberán estudiar y prepararse. Nosotros les daremos las herramientas y les mostraremos el procedimiento.
2. Si no se tienen bases de elaboración, cata e identificación de defectos en cerveza, es como tomar un curso para hacer el TOEFL sin haber tomado nunca antes clases de inglés. Les daremos la gramática, la ortografía, depende de ustedes practicar!!!