

## Curso Teórico sobre Cervezas y Maridaje

Docentes: Julián Exequiel Vinagre y Sergio Ezequiel Quispe

**Martes 29 de marzo – 8 hs.**

FCAL: Mons. Tavella 1450

- **8:00 a 8:15 hs.:** Bienvenida y presentación
- **8:15 a 9:00 hs.:** Historia de la cerveza en el mundo, origen, evolución, impacto en la cultura y particularmente en Argentina.
- **9:00 a 10:00 hs.:** Estilos de cerveza: impresión general, escuelas, características, historia, comparaciones. Estilos argentinos, trabajo en el aprovechamiento de insumos nacionales.
- **10:00 a 10:15 hs. :** Break
- **10:15 a 12:00 hs.:** Continúa Estilos de cerveza. Experiencias propias en relación a las cervezas de consumo diario y eventuales.

12:00 a 14:00: **Corte**

- **14:00 a 15:45 hs. :** Procesos de fabricación de la cerveza. Materias primas para su elaboración, tanto nacionales como importadas. Cambios en el mercado, condicionamientos graduales que imponen los cerveceros caseros y el incremento de cerveceros en la Argentina.
- **15:45 a 16:00 hs. :** Break
- **16:00 a 18:00 hs. :** Cerveza y maridaje. Conceptos básicos. Gusto y Olfato, cualidades organolépticas tanto del menú como de la cerveza, asociaciones y técnicas para maridar. Ejercicios para enriquecer la destreza olfativa y gustativa en una época donde el tiempo y la economía es un condicionante inevitable.