

Sector: Turismo, Gastronomía y Servicios de Alimentación

Código CIUO 08: 5131 - Camareros y trabajadores de bares / 5242 - Demostradores de productos

Subsector: Servicios gastronómicos y de bebidas

Fecha: junio 2026

Formación básica en cerveza

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en el conocimiento y servicio de cervezas, que cuenten con motivación para el trabajo sensorial y comparativo.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayor de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Presenten interés o vinculación previa con el ámbito gastronómico, productivo, comercial, cultural o turístico asociado a alimentos y bebidas (no excluyente).
- Dispongan de aptitud sensorial básica.
- Manifiesten disposición para participar en actividades prácticas, ejercicios comparativos y dinámicas grupales de cata.

No se requieren conocimientos técnicos previos en cata ni en elaboración de cervezas.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- comprender el contexto histórico, cultural y productivo de la cerveza.
- reconocer ingredientes, procesos generales y su incidencia en el perfil sensorial.
- aplicar nociones básicas de análisis sensorial integradas a la degustación comparativa

	• diferenciar estilos representativos de las principales escuelas cerveceras. • aplicar criterios iniciales de servicio, conservación y maridaje, promoviendo el consumo responsable. • comunicar apreciaciones sensoriales con vocabulario adecuado al nivel introductorio. • desempeñarse en contextos gastronómicos, comerciales, culturales o turísticos aplicando técnicas iniciales de degustación comparativa, criterios de servicio, conservación y consumo responsable de cervezas.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 2: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	• Trabajo colaborativo Nivel 2 • Comunicación Nivel 2 • Orientación a objetivos Nivel 2
Duración total curso:	30 horas totales.

Módulo 1: La cerveza en su contexto histórico y cultural



Duración del módulo: 4 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Orígenes y evolución histórica de la cerveza	El/la participante será capaz de reconocer los principales hitos históricos en el origen y evolución de la cerveza, identificando su función como producto alimentario, cultural y social.	• Identifica hitos clave en la historia de la cerveza. • Relaciona contextos históricos con el surgimiento de estilos. • Relaciona la cerveza con su contexto cultural.	• Orígenes arqueológicos de la cerveza. • La cerveza en las grandes civilizaciones. • Función social y cultural del producto. • Continuidades históricas en la producción cervecera. • Introducción a escuelas cerveceras.
UD 1.2 Transformaciones modernas y diversidad cervecera	El/la participante será capaz de identificar transformaciones relevantes en la producción y consumo de cerveza en la modernidad, vinculándolas con la diversidad cultural y el surgimiento de estilos.	• Reconoce cambios clave en la producción y el consumo. • Asocia contextos históricos con estilos cerveceros. • Participa activamente en intercambios guiados.	• Industrialización y estandarización. • Prohibición y posguerra. • Movimiento artesanal y craft. • Relación entre territorio, cultura y estilos.

Módulo 2: Ingredientes y proceso general de elaboración de la cerveza



Duración del módulo: 6 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Ingredientes cerveceros y su función	El/la participante será capaz de identificar los ingredientes básicos de la cerveza y describir su función, relacionándolos con características sensoriales generales.	- Reconoce ingredientes básicos. - Describe su función de manera simple. - Relaciona ingredientes con resultado sensorial.	- Definición de cerveza. - Malta, lúpulo, levadura y agua: características y funciones. - Uso de adjuntos y variaciones según estilos. - Reconocimiento sensorial de las materias primas. - Relación ingrediente–perfil sensorial.
UD 2.2 Proceso de elaboración y fermentación	El/la participante será capaz de reconocer las etapas generales del proceso de elaboración de la cerveza, comprendiendo su influencia	- Ordena correctamente las etapas del proceso. - Diferencia tipos de fermentación. - Relaciona proceso con estilo de manera general.	- Etapas del proceso cervecero: molienda, maceración, cocción, fermentación y maduración. - Degustación comparativa focalizada en efectos del proceso. - Fermentación alta y baja.

Módulo 2: Ingredientes y proceso general de elaboración de la cerveza



Duración del módulo: 6 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	en los estilos y características sensoriales básicas.		• Diferencias entre cerveza casera, artesanal e industrial. • Observación de equipos y procesos productivos.

Módulo 3: Degustación comparativa, servicio y conservación según escuelas cerveceras



Duración: 14 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Degustación comparativa aplicada	El/la participante será capaz de aplicar nociones básicas de degustación de cerveza, reconociendo atributos sensoriales simples y diferenciando la degustación del consumo habitual.	• Aplica una secuencia básica de degustación. • Reconoce atributos simples. • Registra observaciones en ficha guiada.	• Técnica básica de degustación (no formalista). • Introducción al análisis sensorial aplicado. • Degustar y beber. • Atributos sensoriales básicos. • Introducción al vocabulario sensorial. • Fichas simples de cata.
UD 3.2 Escuela Checo-Alemana	El/la participante será capaz de reconocer estilos representativos de la escuela checo-alemana, aplicando criterios básicos de degustación comparativa, servicio y conservación.	• Identifica rasgos generales del estilo. • Aplica pautas básicas de servicio. • Compara cervezas de forma guiada.	• Contexto histórico y geográfico. • Ley de Pureza. • Estilos clásicos. • Características e ingredientes locales específicos. • Degustación comparativa. • Servicio, temperatura y conservación.

Módulo 3: Degustación comparativa, servicio y conservación según escuelas cerveceras



Duración: 14 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.3 Escuela Franco-Belga	El/la participante será capaz de identificar características distintivas de la escuela franco-belga mediante la degustación comparativa, con foco en la expresión aromática.	- Reconoce perfiles aromáticos generales. - Describe diferencias entre estilos. - Utiliza vocabulario sensorial inicial.	- Contexto histórico y geográfico. - Tradición monástica y regional. - Características e ingredientes locales específicos. - Uso de levaduras y adjuntos. - Estilos clásicos y especiales. - Identificación aromática. - Servicio y conservación. - Impacto del almacenaje.
UD 3.4 Escuela Británica	El/la participante será capaz de diferenciar estilos representativos de la escuela británica, reconociendo la maltosidad como atributo	- Identifica maltosidad como rasgo dominante. - Relaciona estilo y servicio. - Reconoce signos básicos de deterioro.	- Contexto histórico-productivo. - Características e ingredientes locales específicos. - Uso de maltas y lúpulos. - Estilos clásicos. - Oxidación y estabilidad.

Módulo 3: Degustación comparativa, servicio y conservación según escuelas cerveceras



Duración: 14 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	principal e integrando criterios básicos de servicio.		- Degustación comparativa por maltosidad. - Servicio y conservación.
UD 3.5 Escuela Americana	El/la participante será capaz de reconocer rasgos distintivos de la escuela americana, aplicando criterios de degustación comparativa y conservación asociados a la frescura.	- Identifica perfiles lupulados. - Reconoce la importancia de la frescura. - Aplica nociones básicas de conservación.	- Movimiento craft. - Uso innovador del lúpulo. - Estilos modernos. - Análisis aromático. - Conservación y rotación de stock. - Servicio contemporáneo.

Módulo 4: Maridaje básico con cerveza



Duración del módulo: 6 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 4.1 Principios generales del maridaje	El/la participante será capaz de reconocer principios básicos de maridaje entre cerveza y alimentos, relacionando atributos sensoriales de ambos.	- Reconoce principios generales de maridaje. - Relaciona atributos simples cerveza-alimento. - Sugiere combinaciones simples de cerveza y alimentos. - Integra sensorialidad y experiencia del consumidor.	- Concepto de maridaje. - Selección y relación de cervezas y alimentos. - Afinidad y contraste.
UD 4.2 Maridaje aplicado	El/la participante será capaz de aplicar criterios básicos de maridaje mediante prácticas de degustación comparativa con cervezas y alimentos seleccionados.	- Propone combinaciones simples. - Fundamenta elecciones a nivel inicial. - Comunica sugerencias de forma clara.	- Degustación cerveza-comida. - Análisis sensorial de combinaciones. - Comunicación de sugerencias.