

ORGANIZA:



FINANCIA:



EL CENTRO TECNOLÓGICO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO ITAGRA.CT, OTORGA ESTE

DIPLOMA

Expedido a favor de PABLO GRANADO con D.N.I.: 71158656Z

por haber realizado el curso de

SUMILLER DE CERVEZA

Financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la realización de programas plurirregionales de formación, dirigidos a los profesionales del medio rural para el ejercicio 2025

La formación ha sido impartida del 15 de diciembre de 2025 al 17 de diciembre de 2025, con una duración de 12 horas en modalidad de aula virtual.

En Palencia, a 18 de diciembre de 2025

Fdo.: Asier Saiz Rojo

Director de Itagra.ct

ORGANIZA:



FINANCIA:



Contenidos:

- Orígenes de la cerveza y evolución hasta el Siglo XXI.
- Ingredientes y materias primas utilizadas en la elaboración de la cerveza.
- Proceso de elaboración de la cerveza.
- Innovaciones tecnológicas en la producción cervecera.
- Análisis sensorial profesional:
 - Técnicas de cata: vista, olfato, gusto y tacto.
 - Parámetros sensoriales: color, cuerpo, amargor, acidez, dulzor.