



El maridaje de cervezas y quesos

JUSTIFICACIÓN:

La cerveza y el queso actualmente se consolidan como dos grandes productos debido a su importancia social, cultural y económica. La gran variedad de quesos y cervezas permite un universo de posibilidades de combinación que puede potenciar aún más el atractivo de su consumo maridado. El conocimiento de sus cualidades permite sacar el máximo partido en sectores como la Hostelería, Turismo y la Industria Alimentaria.

OBJETIVOS:

Identificar las características de las materias primas y productos finales en la elaboración de la cerveza y el queso

Describir el proceso de elaboración de ambos productos conociendo las variables que intervienen en sus peculiaridades

Estudiar el lenguaje específico que define la cata de cervezas y el queso y las reglas del maridaje. Analizar el potencial de la cerveza como producto turístico y conocer los mejores festivales de cerveza del mundo.

CONTENIDOS:

- Iniciación al mundo de la cerveza. Historia de la cerveza. La cerveza artesana. Tendencias actuales en el consumo de la cerveza. Iniciación a la cata.
- La elaboración de la cerveza. Cata de la cerveza
- Introducción al queso. Elaboración y variedades.
- La cata del queso.
- El maridaje de la cerveza y el queso

METODOLOGÍA:

Se utilizará una metodología expositiva inicialmente abarcando los conceptos multidisciplinares del mundo de la cata (bioquímica, fisiología, tecnología alimentaria, tecnología culinaria y otros), pasando al procedimiento para realizar la cata correctamente y finalmente se abordarán estos contenidos desde un punto de vista práctico.

PONENTE:

Ito Plasencia, catador de cerveza de concursos nacionales e internacionales. Gestiona la empresa *Invisible Brewery*

Fátima Redondo Roncero, catadora de quesos. Gestiona la empresa *La cava del Queso*

LUGAR, DURACIÓN Y HORARIO:

Duración: 18 horas, equivalentes a 2 créditos de formación.

Lugar de celebración: IES Universidad Laboral de Cáceres

Horario turno de tarde: de 16:30 a 20:00 horas.

Calendario: **13 y 20 de abril y 3, 4 y 11 de mayo**

DESTINATARIOS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Profesorado en activo de la familia profesional Hostelería y Turismo y de la familia profesional de Industrias Alimentarias de centros sostenidos con fondos públicos pertenecientes a la Consejería de Educación y Empleo de la demarcación del CPR de Cáceres.
- Profesorado en activo de la familia profesional Hostelería y Turismo y de la familia profesional de Industrias Alimentarias de centros sostenidos con fondos públicos pertenecientes a la Consejería de Educación y Empleo de otros CPR de la región.

El número máximo de admitidos es 15 y el mínimo de 12. Si el número de solicitudes fuese mayor al de plazas convocadas y en caso de ser necesario se realizará sorteo público según [Bases del CPR](#).

INSCRIPCIONES:

El plazo de inscripción termina el **11 de abril**. La lista de admisión se publicará el **12 de abril** de 2023.

Inscripciones on-line: <http://inscripciones.educarex.es>

Importante: comprobar en los datos de la inscripción que aparece el correo de Educarex

Cláusula informativa de protección de datos para asistentes/participantes.

Los datos de carácter personal serán tratados por el Centro de Profesores y de Recursos de Cáceres [CPR Cáceres] e incorporados a la actividad de tratamiento "Formación", cuya finalidad es el registro, gestión, control y seguimiento de su participación en la acción formativa. Finalidad basada en el ejercicio de poderes públicos conferidos al responsable del tratamiento, el Centro de Formación y Recursos del Profesorado de Cáceres.

Los datos personales de los participantes serán comunicados, en su caso, para el control y auditoría del proyecto al que corresponden o al organismo determinado por esta para el control. Sus datos serán conservados durante el tiempo necesario para cumplir con la finalidad para la que se han recabado y para determinar las posibles responsabilidades que se pudieran derivar de dicha finalidad y del tratamiento de los datos. Será de aplicación la normativa de archivos y patrimonio documental español.

Puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión y portabilidad de sus datos, de limitación y oposición a su tratamiento, así como a no ser objeto de decisiones basadas únicamente en el tratamiento automatizado de sus datos, cuando procedan, ante la Centro de Formación y Recursos del Profesorado de Cáceres [CPR Cáceres], C/ Gómez Becerra, 6, 10001 - Cáceres o en el correo electrónico cpr.caceres@juntaex.es.

EVALUACIÓN y CERTIFICACIÓN:

Tendrán derecho a certificado todo el profesorado participante que supere el 85% de asistencia (D.O.E. 04/11/2000) y que tengan evaluación positiva de la Cualificación Profesional en el desarrollo de la actividad. Para finalizar la acción formativa se cumplimentará un cuestionario de evaluación *on-line* a través del enlace que se facilite.

ASESOR/A RESPONSABLE:

Jesús Durán Naharro. Asesor de de FP y ERE del CPR de Cáceres.

Teléfono: 927 00 48 75 (RPV 74875) – e-mail: cprcaceres.asesoriafp@educarex.es

Página web del C.P.R. : <http://cprcaceres.juntaextremadura.net>



Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa