

MÉTODOS PARA ELABORACIÓN DE RECETAS

24 y 25 de Julio 2018

Academia Mexicana de Enogastronomía



Academia Mexicana de Enogastronomía



“Al finalizar el taller, aprenderás a perfilar una receta con el uso creativo de materias primas”

Misión

Formar de manera integral expertos en las áreas de cultura vinícola, cervecera y enogastronómica, así como catadores acreditados, técnicos cerveceros, capaces de seguir promoviendo y profesionalizando la cultura enogastronómica nacional, mediante un sistema educativo dinámico, innovador y de alta calidad

Objetivo:

Aprender y conocer el uso adecuado de materias primas y del equipo casero y profesional para la elaboración de cerveza. Alcanzar un perfil balanceado en la elaboración de una receta mediante el uso creativo de las materias primas.

Acercas de nosotros

En 2011, después de 12 años como Sommelier, profesor y periodista, Edu Villegas decidió fundar AMEG y dedicarse a la formación de profesionistas del sector enogastronómico.

El propósito de AMEG, es formar profesionales con amplio conocimiento técnico, relacionado al arte de la apreciación sensorial en el campo de las bebidas y alimentos.

Hoy AMEG cuenta con tres Diplomados completos; para Sommelier, Beersommelier (que se imparte en cuatro estados de la República), así como el de Técnico Cervecerero, además de talleres y cursos intensivos. AMEG también se dedica a la formación y capacitación de personal para empresas del sector gastronómico y restaurantero.

En 7 años AMEG ha certificado a casi 200 alumnos entre Sommelier y Beersommelier y ha formado a más de 350 profesionistas.

Actualmente somos la primera y única Academia en México que ofrece a nuestros egresados la posibilidad de certificarse como Beersommeliers Internacionales con el Instituto DOEMENS de Alemania, y somos pioneros en la Certificación como UNIONBIRRAI Beertasters de Italia. Este año, hicimos una alianza con la empresa británica FlavorActiv.

Los planes futuros de AMEG son, seguir ampliando espacios para desarrollar estudios relacionados con el arte de la enogastronomía en toda la República.

Perfil del participante

Amantes de la cerveza, cerveceros caseros y artesanales, gastrónomos, mixólogos, sommeliers, licenciados en turismo y hotelería y todo aquél que desee incursionarse en el mundo cervecero.



Horas teórico - prácticas: 10 hrs.

Día 1

- Propiedades, usos y alcances de las materias primas.
- Variantes y maximización de procesos en equipos caseros y profesionales.
- Cata de infusiones de maltas y lúpulos.
- Cata de aguas (variación iónica y de PH)
- Cata de 3 cervezas.

Día 2

- La creación de una receta desde la perspectiva creativa, técnica y comercial.
- Tendencias cerveceras en el mundo.
- Compra y conservación adecuada de materias primas.
- Cata de 3 cervezas.

Horario:

Martes 24 y miércoles 25 de julio. 17:00 a 22:00 hrs.

Material proporcionado:

- Material didáctico.
- Cervezas.
- Fichas de cata.
- Reconocimiento con validez curricular.

INSCRIPCIONES

HSBC

DANIEL VILLEGAS SALAZAR-

CUENTA 6440016974

CLABE 021180064400169745

UBICACIÓN:

Casa Hikuri
Emeterio Robles Gil #143
Col. Americana.

Costo total: \$1000.00

Reservación con el 50%
Pago total 24 de julio.



Eduardo Villegas (Síntesis CV)

- **Beersommelier Doemens y Sommelier Profesional.**
- **Presidente y Fundador de la Academia Mexicana de Enogastronomía,** Organización académica dedicada a la formación de Profesionales Beersomeliers y Sommeliers. Misma que también imparte una amplia gama de talleres y cursos, con los temas de enología y cerveza.
- **Representante en México de Doemens Akademie (Alemania)**
- **Representante en México de Unionbirrai (Italia).**
- **Asesor Cervecerero.**
- **Creador y Director del Gran Concurso de Cerveceros Caseros México.**
- **Director técnico y propietario de la Cervecería Tatuaje,** desarrolla el área de desarrollo de recetas, ejecución de las mismas, así como de los canales de venta, promoción y distribución. Desarrollo de colaboraciones internacionales con cerveceros italianos (Monster Factory, Casa di Cura y Opperbaco).
- **Juez internacional,** ha participado en Concursos de talla internacional como la Copa Cerveza México 2013; Birra dell'anno 2014 (Rimini, Italia); World Gluten Free Beers Awards 2014 (Rimini Italia); Italian Low Gluten Free Awards (Rimini, Italia), Birra dell'anno 2015, 2016, 2017 y 2018 (Rimini Italia) .
- **Presidente y Fundador de la Fraternidad Cervecera,** Organización que cuenta con afiliados en todo el país. Dedicada a la difusión de las cervezas de calidad y formación de Beersommelier.
- **Columnista de la revista especializada El Conocedor.** Rincón cervecerero. Espacio dedicado a la cultura cervecera.
- **Embajador en México del Consejo Regulador Brandy de Jerez y Sommelier Institucional de la Campaña Brandy de Jerez (5 años).** Dirigiendo actividades relacionadas con la difusión de la D.O., en nuestro país, llevando a cabo catas y clases magistrales en universidades gastronómicas y cursos para asociaciones restauranteras y de turismo, así como a restaurantes.



Nuestros valores:

- *Integridad.*
- *Creatividad.*
- *Calidad.*
- *Pasión por el trabajo.*

CONTACTO:



 ameg sc

 @ameg-sc

 info@ameg-edu.com.mx

 01 55 69951069

 +52 55 82443652

www.ameg-edu.com.mx

AMEG
Academia Mexicana de Eno-Sastronomia



UB
UNION
BIRRAI
PICCOLI BIRIFICI INDIPENDENTI




Casa Hikuri
El hogar de la cerveza artesanal

