

TALLER-LABORATORIO SENSORAMA CERVECERO PERSONAL

Actualización en organoléptica cervecera y fisiología de los sentidos del gusto y el olfato

17 y 18 de Octubre 2018
Academia Mexicana de Enogastronomía





“El taller te brindará la oportunidad de desarrollar una mejor comprensión sensorial y conocimiento de tu propio mapa del gusto.”

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

Que el estudiante tome una consciencia amplia sobre el gran panorama sensorial que aportan las cervezas. Al mismo tiempo, los estudiantes obtendrán una mejor capacidad sensorial, comprensión de estilos y la influencia de las materias primas y los procesos.

Acerca 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

Beersommeliers, amantes de la cerveza, cerveceros caseros y artesanales, así como gastrónomos, con conocimientos previos en cervezas y estilos.

Aplicaciones del curso.

Los conocimientos adquiridos le permitirán ampliar el panorama sensorial cervecero y conocer detalladamente la fisiología de el sentido del gusto y del olfato.

A partir de 2015 AMEG forma parte de la familia Doemens (Alemania).

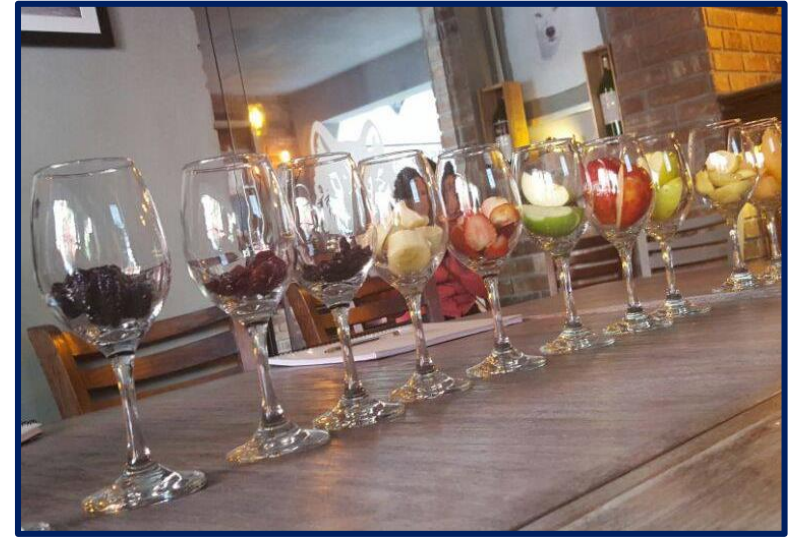


Convenio de colaboración con UNIONBIRRAI (Italia)



Somos pioneros en la certificación de Unionbirrai Beer Tasters, y como Jueces Internacionales





Horas teórico - prácticas: 8 hrs.

Horario:

Miércoles 17 y Jueves 18 de octubre.
18:00 a 22:00 hrs.

Temario:

- Estudio técnico de las bases del Análisis Sensorial (umbrales de percepción, pruebas técnicas y hedónicas, mapeo gustativo, comprensión del flavor, ejercicios de memoria gusto-olfativa).
- Cata de cervezas.
- Estudio de la fisiología básica del sentido y del olfato y su relación con la organolepsia cervecera.

- Ejercicio de cata ciega.
- Análisis de los principales compuestos químicos de las materias primas y su interacción con los sentidos del olfato y gusto.
- Ronda de cata comparativa 1.
- Ronda de cata comparativa 2.
- Cata de cervezas.

Material proporcionado:

- Material didáctico.
- Cervezas para degustación y ejercicios.
- Reconocimiento con validez curricular.

Costo por persona:
\$1,200.00 pesos

Ubicación:

Playa Manzanillo 386, Col.
Reforma Iztacihuátl,
CDMX.



Academia Mexicana de Eno-Gastronomía

****INSCRIPCIONES** HSBC- DANIEL VILLEGAS SALAZAR- CUENTA 6440016974 CLABE 021180064400169745**

****LOS PRECIOS NO INCUYEN IVA****

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).**
- **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 y 2017 (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 cervecero. 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

