

# Técnico Cervecerero

**DIPLOMADO**

Academia Mexicana de Enogastronomía



Academia Mexicana de Enogastronomía



“Al finalizar el diplomado, tendrás los conocimientos para elaborar cerveza en pequeña y mediana escala”

#### **Misión**

Formar de manera integral expertos en las áreas de cultura vinícola, cervecera y enogastronómica, 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:**

Obtener los conocimientos técnicos a la elaboración profesional de cerveza en pequeña y mediana escala. Asimismo, conocer los temas de administración y logística en la elaboración profesional de cerveza.

### **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 cientos de alumnos como Sommelier, Beersommelier y Técnico Cervecerero

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 de la producción cervecera.

# PROGRAMA ACADÉMICO

## Módulo 1

### Equipos cerveceros

- Equipos.
- Especificaciones básicas de uso.
- Mantenimiento y limpieza.

## Módulo 2

### Elaboración 30-40 lt. de cerveza

- Procesos físicoquímicos en la elaboración.

## Módulo 3

### Introducción.

- Historia de la cerveza.
- Organolepsia cervecera (cata analítica)

## Módulo 4

### Análisis técnico de materias primas.

- Estudio técnico de agua.
- Estudio técnico malts 1 y 2
- Estudio técnico de lúpulos.
- Estudio técnico de levaduras 1 y 2.
- Estudio técnico de adjuntos.



## Módulo 5

### Análisis sensorial cervecero

- Principios y técnicas de análisis sensorial.
- Estudio de diferentes técnicas de cata.

## Módulo 6

### Defectos en la cerveza.

- Presencia de defectos en procesos de elaboración.
- Presencia de defectos por contaminación.
- Presencia de defectos por mala manipulación de producto terminado.

## Módulo 7

### Elaboración 200 lt. de cerveza.

- Inocuidad en la elaboración cervecera

## Módulo 8

### Estudio técnico de los diferentes estilos establecidos por la BJCP, Doemens y Unionbirrai.

- Lagers.
- Ales.
- Cervezas híbridas.



## Módulo 9

### Embarillado y Equipos de llenado.

- Teoría.
- Práctica.
- Técnicas de crianza en barrica.
- Uso de cubos, duelas y chps de roble.

## Módulo 10

### Elaboración 700 lt. (sujeta a disponibilidad del calendario de producción.)

- Procesos Fermentativos.

## Módulo 11

### Técnicas de diseño de recetas 1 y 2

## Módulo 12

### Diseño de planta.

- Diseño sanitario y eficiente de una planta productora de cerveza.

## Módulo 13

### Plan de producción y normatividad.

- Planes de producción.
- Regulación en el ámbito cervecero.

## Módulo 14

### Presentación de cerveza



**Horas teórico - prácticas:** 100 hrs.  
(Prácticas de campo en cervecerías artesanales)

**N° módulos:** 14

**Duración:** 7 meses

**Costo total:** \$25,800

**Colegiatura (mensual):** \$3,400

**Inscripción:** \$2,000 + 1a colegiatura

**Requisitos:**

- Copia de acta de nacimiento
- Copia constancia de últimos estudios
- Copia comprobante de domicilio

**UBICACIÓN:**

**Academia Mexicana de  
Enogastronomía:**  
Playa Manzanillo 386  
Col. Reforma Iztacihuatl  
Delegacion Iztacalco

**Material proporcionado:**

Set de copas, porta copas, material didáctico, cervezas y demás materias primas.



**\*\*Estudios con validez oficial y certificado por parte de la Secretaria del Trabajo.**

## Eduardo Villegas (Síntesis CV)

- **Beersommelier Doemens, Cerveceros y Sommelier Profesional**
- **Presidente y Fundador de la Academia Mexicana de Enogastronomía (AMEG)**, Organización académica dedicada a la formación de Profesionales Beersomeliers, Sommeliers y Técnicos Cerveceros. 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.**
- **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, 16, 17 Y 18 (Rimini Italia) y en el International Beer Cup 2018 en Yokohama, Japón.
- **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 .
- **Columnista y articulista en medios especializados.**
- **Embajador en México del Consejo Regulador Brandy de Jerez y Sommelier Institucional de la Campaña Brandy de Jerez (5 años).**
- **Sommelier instructor**
- **Sommelier asesor y representante de marcas.**



## Nuestros valores:

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

## Nuestro cuerpo docente:

- **Francisco González.** Beersommelier Profesional AMEG con certificación Doemens. Certificado por Unionbirrai Beer Taster. Cuenta también con la formación Cicerone y es Juez certificado BJCP. Micorempresario dueño de Beerparadise, docente y asesor cerveceros.
- **Jesús Guevara.** Ingeniero en alimentos, Beersommelier Profesional AMEG con certificación Doemens. Certificado por Unionbirrai Beer Taster. Cerveceros en Cervecería Cyprez. Ganador de medalla de oro en Copa México.
- **Omar Apud.** Beersommelier Profesional AMEG con certificación Doemens. Certificado por Unionbirrai Beer Taster. Certificado Cicerone, Juez cerveceros internacional. También se desempeña como instructor y asesor cerveceros.
- **Manuel Mora.** Ingeniero químico bacteriólogo, parasitólogo. Instructor y consultor cerveceros. Cerveceros técnico.

# CONTACTO:



 ameg sc

 @ameg-sc

 [info@ameg-edu.com.mx](mailto:info@ameg-edu.com.mx)

 01 55 69951069

 +52 55 82443652

[www.ameg-edu.com.mx](http://www.ameg-edu.com.mx)