

Técnico Cervecerero

Nivel 1

DIPLOMADO

Academia Mexicana de Enogastronomía



Academia Mexicana de Enogastronomía

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 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 de la producción cervecerero.



“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, 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

PROGRAMA ACADÉMICO

Nivel 1 / Básico

Módulo 1

Introducción

- Funciones del técnico cervecero.
- Análisis sensorial cervecero.
- Fisiología del gusto y del olfato.
- Organolepsia cervecera / Teoría de cata.

Módulo 2

Materias Primas

- Estudio técnico del agua I
- Estudio técnico del agua II
- Estudio técnico de maltas I
- Estudio técnico de maltas II
- Estudio técnico de levaduras I
- Estudio técnico de levaduras II
- Estudio técnico de lúpulos I
- Estudio técnico de lúpulos II

Módulo 3

Evaluación del nivel 1

**** Se entregara reconocimiento con valor curricular**



A continuación podrás ver el programa académico de los Niveles 2 y 3 de la formación para Técnico Cervecerero

Nivel 2 / Intermedio

Módulo 1

Equipos y protocolos de Elaboración.

- Estudio de los equipos cerveceros.
- Diseño de planta (Planes de eficiencia)
- Protocolos de asepsia (Sanitación)
- Procesos fisicoquímicos de la elaboración (Técnicas de molienda, maceración, fermentación y mas.

Módulo 2

Estilos de cerveza.

- Elaboración de cerveza.
- Estudio técnico de estilos lager.
- Estudio técnico de estilos ale.
- Estudio técnico de nuevas tendencias.

Módulo 3

Técnicas para diseño de recetas.

- Diseño de recetas I
- Diseño de recetas II
- Elaboración de cerveza.

Módulo 4

Evaluación del Nivel 2.

**** Se entregara reconocimiento con valor curricular**

Nivel 3 / Avanzado

Módulo 1

Estudio de los defectos Cerveceros.

- Estudio técnico de los defectos (contaminaciones y errores técnicos).
- Practica de defectos I,
- Practica de defectos II.

Módulo 2

Elaboración de cerveza.

Módulo 3

Plan de producción y normatividad.

- Elaboración de cerveza.
- Planes de producción.
- Regulación en el sector cervecerero nacional.

Módulo 4

Técnicas de embotellado y crianza en barrica.

- Clase teórica y practica de embotellado
- Teoría sobre uso de barricas.
- Teoría sobre el uso de chips, duelas y otros.

Módulo 5

Evaluación Final Nivel 3

Horas teórico - prácticas: 48 hrs.

N° módulos:

Nivel Básico: 3

Duración: 3 meses

Costo: \$10,550.00

Colegiatura (mensual): \$2,850.00

Inscripción: \$2,000.00 + 1a colegiatura

IMPORTANTE

Para obtener el Título Técnico Cervecerero es necesario cumplir con los 3 Niveles

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

Delegación Iztacalco

Material proporcionado:

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



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

Eduardo Villegas (Síntesis CV)

- **Beersommelier Doemens, Cervecerero y Sommelier Profesional**
- **Presidente y Fundador de la Academia Mexicana de Enogastronomía (AMEG)**, Organización académica dedicada a la formación de Profesionales Beersomeliere y Sommeliers y Tecnicos 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 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 cervecerero.
- **Jesús Guevara.** Ingeniero en alimentos, Beersommelier Profesional AMEG con certificación Doemens. Certificado por Unionbirrai Beer Taster. Cervecerero 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 cervecerero internacional. También se desempeña como instructor y asesor cervecerero.
- **Manuel Mora.** Ingeniero químico bacteriólogo, parasitólogo. Instructor y consultor cervecerero. Cervecerero técnico.

CONTACTO:




 ameg sc

 @ameg-sc

 info@ameg-edu.com.mx

 01 55 69951069

 +52 55 82443652

www.ameg-edu.com.mx