

BEERSOMMELIER INTERNACIONAL

AMEG-DOEMENS



ACADEMIA MEXICANA
DE ENO-GASTRONOMÍA
Doemens Akademie / Unionbirrai



www.ameg-edu.com.mx

+52 55 82443652 

ameg sc 

@ameg-sc 

info@ameg-edu.com.mx 

01 55 69951069 

Doemens 



UB
UNION
BIRRAI
PICCOLI BIRRAICI INDIPENDENTI

UBT
UNIONBIRRAI
BEER TASTERS

En 2011, después de 12 años como profesor y periodista, **Edu Villegas** decide fundar la Academia Mexicana de Eno-Gastronomía **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.

También se ha dedicado a la formación y capacitación de personal para empresas del sector gastronómico y restaurantero.

MISIÓN

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

Hoy AMEG cuenta con talleres, cursos intensivos y tres programas completos:

- **DIPLOMADO SOMMELIER**
- **DIPLOMADO BEERSOMMELIER** (que se imparte en diversos estados de la República Mexicana)
- **DIPLOMADO TÉCNICO CERVECERO**

El **Diplomado de Beersommelier** Profesional que ofrece AMEG está dirigido a amantes de la cerveza, cerveceros caseros y artesanales, gastrónomos, mixólogos, sommeliers y a personas que se dediquen al turismo y hotelería.



Desde 2011 AMEG ha certificado a centenares de alumnos entre *Sommelier* y *Beersommelier* y Técnicos cerveceros, formando una gran plantilla de profesionistas.

Actualmente es la primera y única academia de México que ofrece a sus egresados la posibilidad de certificarse como *Beersommeliers* internacionales con respaldo del **Instituto Doemens de Alemania**, y son pioneros en la certificación como **UNIONBIRRAI Beer Tasters de Italia**.

Los planes para el futuro son seguir ampliando espacios para desarrollar estudios relacionados con el arte de la eno-gastronomía en toda la República Mexicana.



APLICACIONES DEL DIPLOMADO

Los conocimientos adquiridos le permitirán al egresado desempeñarse en restaurantes, bares, tiendas especializadas, importadoras y distribuidoras como asesor o instructor cervecero. Además de adquirir los conocimientos para la elaboración de cerveza artesanal.

OBJETIVO

Dominar las características organolépticas de la cerveza y adquirir el conocimiento básico de los productos propios de la profesión como vinos, destilados, té, cafés, puros, aceites etc.

Familiarizarse con el proceso de elaboración de la cerveza artesanal, realizar el protocolo de servicio, asesorar al consumidor sobre la armonía entre cerveza y platillos (maridajes) y actuar bajo las normas de calidad, higiene y seguridad.

Doemens



DOEMENS

Desde 2015, AMEG trabaja colaborativamente con **Doemens Akademie** (Munich), en el área de certificación de *Beersommeliers* profesionales. En 2016 establecen una sociedad que la posiciona como la tercera entidad en el continente americano, que cuenta con la certificación Doemens (**Siebel Institute en Estados Unidos** y **Escuela Superior de Cerveja e Malte en Brasil**). La sociedad le permite a los egresados de AMEG tener un documento de reconocimiento mundial que lo respalda como *Beersommelier*.

<https://www.doemens.org/en/home.html>

<https://www.doemens.org/en/savour-academy/beer-sommelier.html>



UNIONBIRRAI

Es la asociación cervecera más importante de Italia. Opera desde 1998, promoviendo a las cervecerías independientes y trabajando en pro del consumidor. Tiene el programa **Unionbirrai Beer Taster (UBT)**, que certifica catadores de cerveza profesionales. Crea el concurso *BIRRA DELL'ANNO*, que es hoy en día de los más importantes del mundo.

AMEG y Unionbirrai colaboran de manera académica desde hace 4 años. Al certificarse en el diplomado *Beersommelier* en AMEG, se obtiene una certificación equivalente a la que se obtiene en Unionbirrai en Italia.

<https://www.unionbirrai.it/>



Las certificaciones que brinda AMEG por medio del Diplomado de *Beersommelier* Profesional otorgan:

Reconocimiento profesional con valor curricular.

Validez internacional por medio de importantes instituciones cerveceras del mundo: **Doemens Akademie** de Alemania y **Unionbirrai** de Italia.

Oportunidad de participar en el campeonato mundial *Beersommelier World Championship* y eventos relacionados a Unionbirrai en México e Italia.

El certificado es requisito para ser aspirante a juez en el certamen *BIRRA DELL'ANNO*, en Rimini Italia.

AL FINALIZAR EL DIPLOMADO
TENDRÁS CONOCIMIENTOS
SOBRE ELABORACIÓN DE
CERVEZA Y CATA PROFESIONAL



MÓDULO 1 / Beer Connoisseur AMEG

52 horas

- Análisis sensorial cervecero
- Técnica de cata profesional
- Materias primas y procesos de elaboración
- Fermentación
- Estilos de cervezas

Optativo para los interesados en aprender lo básico sobre cerveza

MÓDULO 2 / Beersommelier

AMEG-Doemens Internacional

108 horas

- Estudio de la cerveza en el mundo
- Certificación Unionbirrai Beer Taster
- Taller de elaboración de cerveza
- Servicio y conservación de cervezas
- Administración y gestión de cava/ Menú de cerveza
- Maridaje de cervezas

Comprende los módulos 1 y 2 para la titulación

Eduardo Villegas Presidente de AMEG

- Beersommelier Doemens y Sommelier Profesional.
- Presidente y fundador de **AMEG**, organización académica dedicada a la formación de *Beersommeliers* y *Sommeliers* profesionales; donde imparte una amplia gama de talleres y cursos, con los temas de enología y cerveza.
- Representante en México de **Doemens Akademie** (Alemania) y de **Unionbirrai** (Italia).
- Director técnico y propietario de la **Cervecería Tatuaje**, desarrolla el área de recetas y su ejecución, así como de canales de venta, promoción y distribución. Establece colaboraciones internacionales con cerveceros italianos (*Monster Factory, Casa di Cura y Opperbaco*).
- Juez internacional**, ha participado en concursos como la *Copa Cerveza México 2013, World Gluten Free Beers Awards 2014* (Rimini Italia); *Italian Low Gluten Free Awards* (Rimini, Italia), *Birra dell'anno 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019* (Rimini Italia).
- Presidente y Fundador de la **Fraternidad Cervecera**, Organización dedicada a la difusión de las cervezas de calidad y formación de *Beersommelier*. Cuenta con afiliados en todo el país.
- 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). Dirige actividades relacionadas con la difusión de la D.O., en nuestro país, llevando a cabo catas, cursos y clases magistrales en universidades gastronómicas para asociaciones restauranteras y de turismo.



Cuerpo docente de AMEG

- Beersommelier Doemens, Unionbirrai Beer Taster, Francisco González.* Cuenta con formación *Cicerone*, Juez certificado BJCP, ha participado como juez en competencias nacionales e internacionales. Microempresario, docente y asesor cervecero.
- Beersommelier Doemens, Unionbirrai Beer Taster Omar Apud.* Juez internacional, asesor, *water sommelier* y consultor cervecero.
- Beersommelier Doemens, Jesús Guevara.* Ingeniero en alimentos, *Cicerone*, docente, asesor cervecero y multipremiado en competencias nacionales e internacionales por parte de las recetas elaboradas en cerveceria Cyprez.
- Beersommelier, Unionbirrai Beer Taster Carlos Mercado.* Capacitador Institucional de la Cadena *The Beer Box*.
- Beersommelier Doemens, Unionbirrai Beer Taster Carlos Granados.* *Cicerone*, asesor y consultor cervecero.
- Químico biólogo Manuel Mora.* Instructor y consultor cervecero.
- Sommelier Marco Miranda.* Profesional con experiencia en ventas, mercadotecnia, consultoría, asesor de restaurantes. Conocimientos teóricos y prácticos de alta cocina.
- Chef y Sommelier Fernando Rojas.* Amplia experiencia en el sector gastronómico, especializado en vinos, destilados, quesos, jamones.
- Beersommelier AMEG Rodrigo Pérez Plancarte.* Licenciado en biología. Especializado en lúpulos. Actualmente trabaja para Yakima Chief Hops como *Regional Sales Manager* México y Centroamérica.

INSCRIPCIONES ABIERTAS

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

Horas teórico-prácticas:

Módulo 1: 52 horas Módulo 2: 108 horas

Duración: 10 meses

Inscripción: \$2,000.00 MXN

Colegiatura (mensual): \$3,650.00 MXN

Costo total: \$38,500.00 MXN*

Horario: Sábados de 9:00 a 13:00 hrs.

Material proporcionado:

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

CERTIFICACIONES INTERNACIONALES INCLUIDAS

Pago de derechos:

Beersommelier Doemens (Alemania) \$100 USD

UNIONBIRRAI Beertaster (Italia) \$50 USD

Requisitos:

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



Ubicación: Playa Manzanillo #386,
Col. Reforma Iztaccihuatl, CDMX.

*NO INLUYE IVA

HSBC- DANIEL VILLEGAS SALAZAR- CUENTA 6440016974 CLABE 021180064400169745