

TÉCNICO CERVECERO

Diplomado



ACADEMIA MEXICANA
DE ENO-GASTRONOMÍA



www.ameg-edu.com.mx

+52 55 82443652 

ameg sc 

@ameg-sc 

info@ameg-edu.com.mx 

01 55 69951069 

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 tres programas completos:

- DIPLOMADO TÉCNICO CERVECERO
- DIPLOMADO BEERSOMMELIER
- TALLERES Y CURSOS INTENSIVOS

El Diplomado de *Técnico Cervecero* que ofrece AMEG está dirigido a 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.



En siete años AMEG ha certificado a cientos de alumnos entre *Sommelier*, *Beersommelier* y Técnico Cervecero.

Actualmente es la primera y única academia en 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.



OBJETIVO

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

APLICACIONES DEL DIPLOMADO

Los conocimientos adquiridos le permitirán al egresado, comprender ampliamente los procesos de elaboración de cerveza y obtendrá el criterio para diseñar recetas.

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

Agua	Levaduras
Maltas	Lúpulos

NIVEL 2 / INTERMEDIO

MÓDULO 1 / Equipos y protocolos de elaboración

- Estudio de los equipos cerveceros
- Diseño de planta (planes de eficiencia)
- Protocolos de asepsia (sanitización)
- Procesos fisicoquímicos de la elaboración (técnicas de molienda, maceración, fermentación y demás)

MÓDULO 2 / Estilos de cerveza

Estilos LAGER
 Estilos ALE
 Estudio técnico de nuevas tendencias

MÓDULO 3 / Técnicas para diseño de recetas

- Diseño de recetas

NIVEL 3 / AVANZADO

MÓDULO 1 / Estudio de los defectos cerveceros

- Estudio técnico de los defectos (contaminaciones y errores técnicos).
- Prácticas de defectos

MÓDULO 2 / Elaboración de cerveza

MÓDULO 3 / Plan de producción y normatividad

- Planes de producción
- Regulación en el sector cervecero nacional

MÓDULO 4 / Embarrilado y crianza en barrica

- Teoría y práctica de embarrilado
- Teoría sobre uso de barricas
- Teoría sobre el uso de chips, duelas y otros

EVALUACIONES AL FINALIZAR CADA NIVEL

Para obtener el Título de *Técnico Cervecero* es necesario cumplir con los 3 niveles.

Eduardo Villegas Presidente de AMEG (síntesis de CV)



- *Beersommelier*, Cervecerero, Juez cervecero, *Sommelier* Profesional.
- Presidente y Fundador de la **Academia Mexicana de Enogastronomía**, organización académica dedicada a la formación de profesionales *Beersomeli*ers, *Técnicos Cerveceros* 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).
- Creador y locutor del programa de radio **Frecuencias AMEG**, transmisión especializada en cervezas y otros elixires.
- Creador del **Gran Concurso de Cerveceros Mexicanos** (GCCM), competencia nacional para cerveceros de pequeña escala.
- Cervecerero propietario de Cervecería Tatuaje, ha hecho colaboraciones internacionales con cerveceros italianos (Monster Factory, Casa di Cura y Opperbaco) y con la destilería española Fernando de Castilla.

- Juez internacional, ha participado en concursos de talla internacional como la **Copa Cerveza México 2013 y 2015**; **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), el **International Beer Cup 2018** (Yokohama, Japón) y **Aro Rojo** (Tam. México) **2019**.
- 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 (impresos y digitales).
- Embajador en México del **Consejo Regulador Brandy de Jerez** y **Sommelier Institucional de la Campaña Brandy de Jerez** (5 años).
- *Sommelier* instructor en importantes universidades.
- *Sommelier* asesor y representante de prestigiadas marcas nacionales y extranjeras.
- Se ha especializado en bebidas como el Mezcal, Whisky, Brandy y Sake.

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 cervecería 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.
- *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: 3 meses (48 horas)

Módulo 2: 3 meses (48 horas)

Módulo 3: 3 meses (48 horas)

Duración: 9 meses (144 horas)

Inscripción: \$2,000.00 MXN

Colegiatura (mensual): \$3,400.00 MXN

Costo total: \$32,600.00 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.

Se entrega reconocimiento con valor curricular.

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