



Especialidad en Destilados y Fermentos Artesanales 2021 (En línea)

Objetivo general:

El participante de la “Especialidad en Destilados y Fermentos Artesanales” distinguirá las características generales de los destilados y fermentos artesanales tipos, estilos, materia prima, proceso de elaboración y antecedentes históricos.

Objetivos particulares.

- Distinguirá los aspectos generales de cada destilado, definición, historia y tradiciones.
- Distinguirá los diferentes tipos de destilados, así como los parámetros y características básicas.
- Distinguirá las características básicas de cada uno de los ingredientes para elaborar el destilado, así como los ingredientes especiales.
- Distinguirá los principios básicos del proceso de elaboración del destilado.

Contenido (6 sesiones de 3 horas, 18 horas)

Sesión I. Introducción al mundo de los destilados. (1 sesión de 3 hrs)

1. Definición.
2. Origen. Historia.
3. Principios de la Fermentación/Destilación.
4. Descriptores sensoriales de la Fermentación/Destilación.

Sesión II. Destilados de origen mexicano a partir del agave. Mezcal. (1 sesión de 3 hrs)

1. Historia (origen).
2. Materia prima.
3. Proceso de producción.
4. D.O. y Clasificación.

Sesión III. Destilados de origen mexicano a partir del agave. Tequila. (1 sesión de 3 hrs)

1. Historia (origen).
2. Materia prima.
3. Proceso de producción.
4. D.O. y Clasificación.



Sesión IV. Destilados de origen mexicano a partir del agave. Bacanora y Raicilla.(1 sesión de 3 hrs)

1. Historia (origen).
2. Materia prima.
3. Proceso de producción.
4. D.O. y Clasificación.

Sesión V. Fermento y Destilados de origen mexicano a partir del agave. Pulque, Comiteco y Pulcata. (1 sesión de 3 hrs)

1. Historia (origen).
2. Materia prima.
3. Proceso de producción.
4. D.O. y Clasificación.

Sesión VI. Destilados de origen mexicano a partir de otras especies. Charanda y Sotol. (1 sesión de 3 hrs)

1. Historia (origen).
2. Materia prima.
3. Proceso de producción.
4. D.O. y Clasificación.

Sesión VII. Fermento y destilado de origen ecuatoriano a partir del agave. Tzawar Miske y Miske. Destilado de origen venezolano a partir del agave. Cocuy.(1 sesión de 3 hrs)

1. Historia (origen).
2. Materia prima.
3. Proceso de producción.
4. Clasificación.

Generalidades Total de la Especialidad:

Avalado por: Academia Mexicana de Sommeliers (AMS) y MAYAHUEL.

Duración: 21 hrs teóricas, una vez a la semana.

Metodología:

Las sesiones se impartirán semanalmente en vivo vía ZOOM de forma teórica, con una duración de tres horas. Se harán una serie de actividades en línea así como la respectiva evaluación de la sesión mediante el sistema Google Classroom.

Importante: NO INCLUYE SESIONES DE CATA.



MAYAHUEL

Evaluación:

Los criterios de evaluación se centran en la asistencia a las sesiones semanales, la entrega de las tareas y la respectiva evaluación de cada sesión.

Informes:

info@academiasommeliers.mx

Incluye:

Sesiones Teóricas en español en línea. (Via ZOOM)

Actividades en línea. (Google Classroom)

Certificado digital en pdf avalado por la Academia Mexicana de Sommeliers (AMS) y MAYAHUEL.

Importante: NO INCLUYE SESIONES DE CATA.

Requisito del Participante:

Mayoría de edad.

Dirigido a:

Publico en general interesado en el tema.

Personas de dedicadas al Área de la Gastronomía, Industria bebidas y áreas afines.