



Especialidad en Hidromiel 2021 (En línea)

Objetivo general:

El participante de la “Especialidad en Hidromiel” distinguirá las características generales del hidromiel, tipos, estilos, materia prima, proceso de elaboración y antecedentes históricos.

El participante del curso obtendrá los elementos básicos requeridos para llevar al cabo el examen de manera independiente y con la respectiva Institución Internacional de:

- Examen de Admisión BJCP Mead Entrance Exam. (en línea).

Objetivos particulares.

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

Contenido (6 sesiones de 3 horas, 18 horas)

Sesión I. Introducción al mundo del hidromiel. (1 sesión de 3 hrs)

1. Definición.
2. Origen. Mitología.
3. Usos, costumbres y ritos.
4. Certificación MEAD BJCP.
 - a. Proceso.
 - b. Método y herramientas:
 - i. Guía de estilos.
 - ii. Hoja de evaluación.
 - iii. Guía de ingredientes.

Sesión II. Materia prima e ingredientes especiales. (1 sesión de 3 hrs)

1. Apicultura: Abejas y Flores.
2. Materia prima básica.
 - a. Miel. Variedades de miel.
 - b. Frutas.
 - c. Uva vinífera.
 - d. Especias.



Sesión III. Elaboración de Hidromiel. (1 sesión de 3 hrs)

1. Proceso de elaboración general.
2. Equipo de elaboración.

Sesión IV. Descripción estándar y Defectos. (1 sesión de 3 hrs)

1. Descripción estándar de Hidromiel.
2. Defectos del Hidromiel.

Sesión V. Estilos de Hidromiel. Tradicional y con frutas. (1 sesión de 3 hrs)

1. M1A. Seca.
2. M1B. Semidulce.
3. M1C. Dulce.
4. M2A. Cyser.
5. M2B. Pymment.
6. M2C. Con bayas.
7. M2D. Con frutas de carozo.
8. M2F. Melomel.

Sesión VI. Estilos de Hidromiel. Con especias y de especialidad. (1 sesión de 3 hrs)

1. M3A. Con frutas y especias.
2. M3B. Con especias, hierbas o vegetales.
3. M4A. Braggot.
4. M4B. Hidromiel histórica.
5. M4C. Hidromiel Experimental.

Generalidades Total de la Especialidad:

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

Duración: 18 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.

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.



NINKASI

Informes:

info@academiasommeliers.mx

Incluye:

Sesiones Teóricas en español en línea. (Via ZOOM)

Actividades en línea. (Google Classroom)

Guía MEAD BJCP. (Version digital en pdf)

Hoja de evaluación MEAD BJCP. (Version digital en pdf)

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

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, Apicultor, Industria Cervecera y áreas afines.

Puntos importantes:

1. No significa que tomando el curso automáticamente pasarán el examen de admisión BJCP ó que tendrán la certificación, deberán estudiar y prepararse. Nosotros les daremos las herramientas y les mostraremos el procedimiento.
2. Si no se tienen bases de elaboración, cata e identificación de defectos en cerveza, es como tomar un curso para hacer el TOEFL sin haber tomado nunca antes clases de inglés. Les daremos la gramática, la ortografía, depende de ustedes practicar!!!