



 **CESSA**<sup>®</sup>  
UNIVERSIDAD  
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Taller de  
**Coctelería**

Inicio: **13 de octubre, 2022**

## Taller de *Coctelería*

Aprende y conoce las bases de la coctelería clásica y de autor, así como las principales herramientas e ingredientes utilizados en este arte.

Elabora y degusta varias mezclas preparadas por ti.

### *¿A quién va dirigido?*

| Jóvenes y público en general interesados en descubrir ingredientes, técnicas y métodos de elaboración de algunos de los cocteles tradicionales desarrollando las habilidades creativas aplicadas a la mixología actual.

### *¿Qué voy a aprender?*

- | Fundamentos de la coctelería
- | Cocteles clásicos y de autor
- | Técnicas de coctelería y mixología
- | Herramientas del bar
- | Cristalería
- | Ingredientes
- | Decoración y garnituras
- | Cómo hacer un coctel
- | Coctelería, mixología + creatividad
- | Práctica: elaboración de bebidas a base de ginebra, ron, mezcal, tequila y whisky

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

## Desarrollo del programa

| Este taller es presencial y está dividido en 60% práctica y 40% teoría.

Durante las diferentes sesiones los participantes conocerán historia, técnicas, herramientas y preparación de diversos cocteles para posteriormente tener prácticas para recrear cocteles clásicos y crear su propia interpretación, reforzando así el conocimiento adquirido.

## Tutor

| **David Meléndez**

Egresado de la Licenciatura en Administración de Empresas, Eventos y Exposiciones.

Durante 25 años colaboró en Bacardí y Compañía, desempeñando varios puestos en México y el extranjero, lo cual le dio la visión y experiencia necesaria para emprender su proyecto personal fundando así Coctel ID, agencia boutique especializada en servicios corporativos, formación y activaciones de marca para coctelería, destilados y fermentados.

De igual manera, cuenta con experiencia docente en la formación talento profesional y *amateur*.

👉 **Inicio:** 13 de octubre, 2022

🕒 **Duración:** 6 horas | 3 sesiones

🕒 **Horario:** jueves | 19:00 a 21:00 hrs.

📅 **Modalidad:** presencial

📍 Campus San Ángel

☎ +52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f @

www.cessa.edu.mx

## Requisitos de inscripción

- | Ser mayor de 18 años

## Proceso de inscripción

- | Llenar la solicitud de registro  
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- | Una vez registrado al participante, se le proporcionará una liga de pago para realizarlo vía electrónica con tarjeta de crédito y/o débito.
- | Enviar por correo electrónico el comprobante de pago a [extensionuniversitaria@cessa.edu.mx](mailto:extensionuniversitaria@cessa.edu.mx)
- | Enviar de manera electrónica la siguiente documentación: solicitud de admisión, identificación oficial

## Constancia

- | Al terminar y cumplir con los requisitos de asistencia, CESSA Universidad te extenderá una constancia con valor curricular, la cual avalará tus horas de formación.

Programa sin validez oficial.

+52 (55) 4877 9213

[extensionuniversitaria@cessa.edu.mx](mailto:extensionuniversitaria@cessa.edu.mx) |  

[www.cessa.edu.mx](http://www.cessa.edu.mx)