



 **CESSA**[®]
UNIVERSIDAD
Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Taller
Mixología de vanguardia

Inicio: **23 de febrero, 2023**



Taller
Mixología de vanguardia

Aprende y conoce las tendencias en la coctelería actual y mixología 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 tendencias en la elaboración de cocteles, desarrollando las habilidades creativas aplicadas a la mixología actual.

¿Qué voy a aprender?

- | Explicación de tendencias de nuevos cócteles
- | Uso y preparación óptima de los ingredientes
- | Conocimiento de los destilados a utilizar
- | Métodos de elaboración eficaces y conscientes
- | Low abv
- | Introducción del té en la coctelería saludable
- | Maceración vs Infusión
- | Coctelería clásica vs nuevas tendencias

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f @

www.cessa.edu.mx

| Coctelería a preparar:

- Clase 1: Vermouth tónico y White spritz
- Clase 2: Pimm's cup y Fantasma
- Clase 3: Piña colada y Mary pickford
- Clase 4: Manila mule y Whisky sour
- Clase 5: Healthy Collins y Verde limón
- Clase 6: Strawberry fizz y Long island ice tea

*Programa sujeto a cambios sin previo aviso

Desarrollo del programa

| Este taller es presencial y está dividido en 70% práctica y 30% teoría.

Durante las diferentes sesiones los participantes conocerán historia, técnicas, herramientas y preparación de diversos cocteles, así como cuáles son las tendencias sobre las cuales se está desarrollando la mixología actual, para posteriormente tener prácticas para recrear cocteles y crear su propia interpretación, reforzando así el conocimiento adquirido.

Tutor

| Ricardo Sandoval

Es consultor y asesor de restaurantes y bares, además de ser propietario del bar Yellowbird.

Inició su carrera en el mundo de las bebidas como bartender para el Grupo Habita, la cadena Thai Gardens y la Licorería Limantour. Posteriormente se convirtió en Head Bartender para Maison Artemisa y después para el King Cole Bar del Hotel St. Regis Mexico City. Varios de los varios bares en los que ha estado al frente, han logrado reconocimientos como ser parte del listado The World's 50 Best Bars y Tales of the Cocktail Foundation.

Creador y desarrollador de coctelería en Millesime Festival Gastronómico para Diageo México y Amex. También en el Gran Premio de México F1 como líder de coctelería en Paddock y Suites de AMG Mercedes Petronas.

Por su experiencia ha sido representante de México en el Grand Prix Global en la Habana, Cuba, además de participar en festivales culinarios como Morelia en Boca y Mitotl.

Así mismo, ha colaborado con diversas marcas como Tequila Casa Dragones, el Portafolio Reserve de Diageo, entre otros. Participó en el programa "The Ultimate Mixologist" de Amazon Prime.

+52 (55) 4877 9213

extensionuniversitaria@cessa.edu.mx | f @

www.cessa.edu.mx

📅 *Inicio:* 23 de febrero, 2023

🕒 *Duración:* 15 horas | 6 sesiones

🕒 *Horario:* jueves | 19:00 a 21:30 hrs.

👤 *Modalidad:* presencial

📍 Campus San Ángel

Requisitos de ingreso

| Ser mayor de 18 años

| Llenar la solicitud de registro
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>

| Enviar de manera electrónica la documentación personal correspondiente

| Hacer el pago de inscripción

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 |  

www.cessa.edu.mx