



Escuela
Internacional
de Gastronomía

CURSO DE CERVEZA ARTESANAL

Impartido por:
Ana Cecilia Aranzabal
Chef Sommelier



EXPERIENCIA PROFESIONAL **ANA CECILIA ARANZABAL**

Certificada ante la Asociación Mexicana de Sommeliers y con nivel Certified por The Court of Master Sommeliers. Su constante sed de actualización para ofrecer una visión clara del mundo del vino la ha llevado a recorrer las principales zonas vinícolas de Italia, España, Francia, Grecia, Portugal, Argentina, Chile, Uruguay, Canadá, Estados Unidos y México. Su mayor vocación es la docencia habiendo participado para la formación de 16 generaciones de nuevos sommeliers en la Universidad Anáhuac Cancún.



DURACIÓN DEL CURSO

Iniciamos él: 18 de julio de 2026.
5 Sesiones de 4 Horas cada una, 20 horas en total.
1 Sesión por Semana
Solo los sábados de 9:00 am a 1:00 pm.

MODALIDAD

100% Presencial en la Universidad Anáhuac Cancún

INCLUYE:

- Mandil.
- Red de cabello.
- Recetario.
- Materia Prima, para cada una de las sesiones.
- Reconocimiento por parte de Le Cordon Bleu y de la Universidad Anáhuac Cancún.



TEMARIO POR SESIÓN

Sesión 1

- 100% práctica – Elaboración de la cerveza.

Sesión 2

- 90% Teórica – 10% práctica – Historia – ABC de la Elaboración – Dry Hopping a la cerveza elaboración de la cerveza.

Sesión 3

- 100% Práctica – Embotellado de la Cerveza.

Sesión 4

- 100% Teórica – Estilos de Cerveza.

Sesión 5

- 100% Teórica – Maridaje – Defectos – Diseño de Cerveza y Prueba de Nuestra Creación.



INVERSIÓN DEL PROGRAMA

Precio por persona:

\$11,240.25 MXN

Diferido en:

1 Inscripción de:

\$3,806.25 MXN

2 mensualidades de:

\$3,717.00 MXN

Pregunta por nuestras promociones



**Escuela
Internacional
de Gastronomía**



**LE CORDON BLEU®
MEXICO**

Eric Jaimes

Coordinador de Cursos de Extensión LCB Anáhuac Cancún

eric.jaimesgo@anahuac.mx

+52 1 (998) 718 4370