SAKE SOMMELIER ASSOCIATION

LATINOAMÉRICA

Certificación Profesional en Sake

Introductory Sake Professional

Dirigida a: Personal de alimentos y bebidas, aficionados al sake, sommeliers, bartenders, personal de hospitalidad y servicio en hoteles, etc.

Duración: 1 sesión / 5 horas por sesión aproximadamente

Modalidad: Presencial

Descripción de la Certificación: Introductory Sake Professional

Una experiencia educativa integral diseñada para brindar una comprensión clara, práctica y profesional del sake. Es ideal tanto para quienes tienen contacto directo con el huésped como para quienes gestionan el portafolio de bebidas y experiencias culinarias.

Incluye:

- Sesión educativa
- Materiales de referencia
- Degustación guiada de sake
- Examen de certificación
- Certificado oficial SSA
- Pin internacional de Introductory Sake Professional

+52 55 4871 5282 Lorenzo Boturini 249 int2, CDMX info@sakesommlatam.com

Plan de Estudio – Módulos del Curso

Módulo 1: Historia y Cultura del Sake

- Orígenes del sake
- Evolución histórica en los períodos Heian, Kamakura, Edo y actualidad
- El sake en la cultura japonesa y su ritualidad
- Elementos simbólicos del sake

Módulo 2: Producción del Sake

- Ingredientes clave
- Tipos de arroz y su importancia
- Pulido de arroz y clasificación
- Fermentación múltiple en paralelo
- Etapas generales del proceso de elaboración

Módulo 3: Temperaturas – Caliente & Frío

- Métodos de servicio tradicional
- Comparación de sake frío y caliente: maridaje, temperatura, efectos sensoriales
- Clasificación de temperaturas de servicio

Práctica: Degustación comparativa de sake servido a temperaturas diferentes.

Plan de Estudio – Módulos del Curso

Módulo 4: Degustación Técnica de Sake

- Degustación de 6 tipos diferentes de sake
- Análisis visual, olfativo y gustativo
- Exploración de diferentes estilos

Práctica: Degustación de 6 estilos diferentes de sake.

Detalles del Curso:

- **Duración:** 5 horas aproximadamente
- **Inversión:** 5,997 MXN
- **Métodos de Pago:** PayPal - Transferencia Bancaria - Depósito
- **Facilidades de Pago:** 6 meses sin intereses con tarjeta de crédito.
- **Incluye:** Materiales de referencia, degustación de sake, evaluación, certificado oficial y pin internacional de la Sake Sommelier Association.
- **Fecha:** Martes 17 de noviembre 2026 - 10 am a 3 pm
- **Sede:** Entrecopas

Inscribirme ahora y garantizar mi lugar en la sede Cancún

+52 55 4871 5282 Lorenzo Boturini 249 int2, CDMX info@sakesommlatam.com