

CURSO

El vino y el maridaje

Reseña del programa	El curso es una guía de aprendizaje que propone los principios básicos para la degustación de vino y las posibilidades de maridaje con el platillo elegido.
Expositora	Mtra. Laura Perezsandi Cuen
Currículum de la Expositora	Egresada de la Licenciatura en Administración de Instituciones por la ESDAI de la Universidad Panamericana. Certificada por la Universidad de Navarra, España y por el Programa de Perfeccionamiento en Alta Dirección de Empresas por el IPADE. Ha cursado diplomados en Gastronomía y Enología, ha sido directora y profesora del Departamento de Alimentos, Ciencias y Servicios de la ESDAI. Coordinadora del área de Gastronomía y Servicios Integrales del Departamento de Educación Continua de la Universidad Iberoamericana, actualmente colabora en el Departamento de Estudios Empresariales como consejera y académica. Con experiencia en servicios de alimentos y docencia por más de 25 años, es consultora en instituciones del ramo y colaborado con revistas especializadas en el ramo gastronómico, enológico, como El Heraldito, El Universal y Reforma, donde también participó como consejera editorial de la sección culinaria. Es autora de los títulos El vino, arte que se puede beber, Favor de confirmar, y Usos y costumbres en torno a la mesa, coeditados por la UIA.
Perfil de ingreso	Cualquier persona que se interese en actualizar sus conocimientos sobre vinos y gastronomía y la armonía que pueda surgir de ambos.
Objetivos	Al finalizar el Diplomado el alumno será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> • Entender la importancia de armonizar el vino con la comida. • Conocer las distintas variedades de uvas y sus notas aromáticas. • Identificar sinergias en el maridaje. • Conocer los elementos que más influyen en la creación de aromas y sabores.
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> • Los principios del vino. • El paradigma del vino: estilos de vino y variedades de uva; descriptores aromáticos y perfiles de sabor. • Tipología de los vinos: clásicos, varietales y especiales. • Botellas, tapones y etiquetas. Legislaciones. • Temperatura y protocolo de servicio de los vinos. • Copas y rendimiento según el tipo de vino. • Percepción sensorial del vino y los alimentos Saber la importancia de que cualquier tipo de vino no combina con cualquier alimento y evaluar ambos elementos para llegar a la concordancia. • Creación del maridaje y distintas sinergias. Un nuevo lenguaje. • Menús y maridaje. • Quesos y maridaje. • Maridaje alternativo

CURSO

El Vino y el Maridaje

Informes

Julio A. Martínez Castillo
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249
julio.martinez@uia.mx

Coordinador del área

Mtro. Héctor de la O Godínez
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601
hector.delao@uia.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.