



CURSO

El vino, el queso y el maridaje

Reseña del programa	Ofrece el conocimiento y las técnicas para poder armonizar el vino y el queso, indispensables en la gastronomía mundial.
Expositora	Lic. 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 Herald, 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.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer de quesos y vinos desde una perspectiva mundial. • Clasificar y servir quesos y vinos. • Combinar quesos en armonía con el vino.
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción al mundo del queso y vino. • La civilización comienza con queso y vino. • Elaboración de quesos. Tipos de leche. • Clasificación de quesos y presentación. • Servicio del queso. • Vinificación. Tipos de vinos. • Temperaturas, conservación y servicio de vinos. • Denominación de origen de quesos y vinos. Legislación. • Vinos y quesos del Viejo Mundo. Maridaje. • Vinos y quesos del Nuevo Mundo. Maridaje. • Quesos y vinos mexicanos.
Informes	<p>Julio A. Martínez Castillo Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@ibero.mx</p>
Coordinador del área	<p>Mtro. Héctor de la O Godínez Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@ibero.mx</p>

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.