

CURSO

El vino, aromas y sabores

Reseña del programa	El alumno identificará los aromas y sabores más característicos del vino, aprendiendo a identificar cada una de las variedades de uva más importantes así como la manera de analizarlos correctamente.
Expositor	Sommelier Fermin Gomez
Currículum del Expositor	Egresado del diplomado de Sommelier en la Universidad del Tepeyac y certificado en el Centro Culinario Ambrosía, por haber cursado diversos talleres del vino. Realiza catas y presentaciones de vinos en distintas empresas e instituciones y es capacitador del tema en el Club de Banqueros; tiendas departamentales como el Palacio de Hierro y Liverpool y tiendas de autoservicio, tales como Comercial Mexicana, Wal-Mart, Superama, City Market y Soriana. Así mismo, en diversos restaurantes de la Cd. de México e interior de la República.
Perfil de ingreso	Interes por ampliar los conocimientos del vino.
Objetivos	Al finalizar el Diplomado el alumno será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> · Analizar, comprobar, tener objetividad y saber degustar los vinos.
Contenido temático	<ul style="list-style-type: none"> · Viticultura moderna · Vinificación · Vinos tranquilos · Vinos espumosos · Vinos especiales
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.