



# TALLER DE CULTURA DEL VINO Y MARIDAJE

## ¿A quién va dirigido?

Todas aquellas personas interesadas en el buen comer y el buen beber.

## Objetivo:

Dar a conocer de una manera más profunda el conocimiento de los distintos cepajes y apreciación de los vinos de mesa. Apreciar el equilibrio de los vinos con los distintos platos. Obtener herramientas a nivel sensorial para determinar el origen de los distintos vinos.

## TEMARIO:

### Sesiones:

#### 1. Gastronomía: El arte esencial

- Enología: Origen de la vid y su distribución en el mundo.
- Principales países productores.
- Práctica con: 3 vinos blancos de diferentes cuerpos: Pinot Blanc o Pinot Grigio, Riesling o Chablis y Chardonnay.

#### 2. Gastronomía: Fiestas para los Dioses

- Enología parte 1.
- Práctica con: 3 vinos tintos de diferente cuerpo: Gamay o Pinot Noir, Merlot y Cabernet Sauvignon.

#### 3. Gastronomía: Con ánimo renovado

- Enología parte 2.
- Práctica con: 3 vinos espumosos: Champagne francés, Cava española y Vino espumoso italiano.

#### 4. Gastronomía: Una historia salpicada de especies

- Enología parte 3.
- Práctica con: 3 vinos tintos Cabernet Sauvignon: Francés, California y mexicano.

#### 5. Gastronomía: Los Tesoros del Nuevo Mundo

- Enología parte 3 (continuación).
- Práctica con: 3 vinos tintos: Tempranillo español, Carmenére chileno y Malbec argentino.

#### 6. Gastronomía: El toque francés

- Enología parte 4.
- Práctica con: 3 vinos tintos italianos: tinto del Piamonte, tinto de la Toscana y tinto Supertoscano.

#### 7. Gastronomía: Maestros de su Arte

- Enología parte 4 (continuación).
- Práctica con: 3 vinos blancos: Moscatel o Pinot Blanc, Pouilly Fume o Riesling y Chablis o Sauvignon Blanc.

#### 8. Gastronomía: La otra cocina

- Enología parte 5.
- Práctica con: 3 vinos tintos de California, Estados Unidos.

#### 9. Gastronomía: ¿Un principio o un final?

- Enología parte 5 (continuación).
- Práctica con: 3 vinos mexicanos.

## EXPOSITOR:

### LCQ y MAE Ángel Morales Morales

- Licenciatura en Química.
- Maestría en Administración de Empresas
- Diplomado en Enología: U. California Campus Davis.
- Publicación del libro "La Cultura del Vino en México".
- Publicación de un gran número de artículos de investigación sobre la producción de vinos.

**Fecha:** Del 11 de octubre al 6 de diciembre

**Horario:** Jueves de 18 a 21 hrs.

**Duración:** 27 hrs.

**Inversión:** \$6,000 más IVA

**Fecha límite de inscripción:** 04 de octubre

**¡10% de descuento al inscribirse antes del 28 de septiembre!**

### Incluye:

- Material impreso y digital.
- Servicio de Coffee break.
- Diploma de la Universidad con valor curricular.

### Requisitos de acreditación:

- Cubrir los pagos en su totalidad.
- Puntualidad.
- Asistencia del 80% como mínimo.
- Realizar trabajos de acuerdo al programa y criterio de los maestros para acreditar el curso.

Calzada Iberoamericana 2255,  
Torreón, Coahuila. CP. 27420  
t.(871)7051064 | 7051066.

[educacion.continua@iberotorreon.edu.mx](mailto:educacion.continua@iberotorreon.edu.mx)

[www.iberotorreon.edu.mx](http://www.iberotorreon.edu.mx)

La IBERO se reserva el derecho de cancelar o posponer los programas que no cumplan con el mínimo de alumnos inscritos.

Cotización in company. Solicite nuestro programa de manera exclusiva para sus colaboradores.  
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

## Formas de pago

Formación Universitaria y Humanista de la Laguna A.C.  
FUH820515994

1

Efectivo o cheque directamente  
en Centro Kino Ibero Torreón

2

Tarjeta de crédito/débito en  
Centro Kino Ibero Torreón



3

Depósito o transferencia (BANAMEX)  
suc.083 #cuenta: 2080365  
Cuenta clabe: 002060008320803655

**IMPORTANTE:** Le recordamos que su pago no es reembolsable en caso de cancelar su participación al evento. De igual manera no es posible modificar la fecha de asistencia o transferir su participación a otro participante.

## Pasos para inscripción

1

Descargar la solicitud de inscripción  
(de nuestra página o vía correo electrónico)

2

Completarla y enviarla a:  
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

3

Realizar el pago correspondiente (en caso de realizar depósito o transferencia enviar comprobante de pago al mismo correo).

4

Recibirá la confirmación de su inscripción con todos los datos del programa