



## ¡Aprende a disfrutar el vino como los expertos!

**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.

**Dirigido a:** Todas aquellas personas interesadas en el buen comer y el buen beber.

**Fecha:** Del 17 de mayo al 5 de julio

**Duración:** 27 horas.

**Horario:** Jueves de 18 a las 21 horas

**Inversión total:** \$6,000 más IVA (en 2 pagos)

**Fecha límite de inscripción:** 10 mayo

¡10% de descuento al inscribirse antes del 3 de mayo!

### 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 especias

#### Enología parte 3

Práctica con: 3 vinos tintos Cabernet Sauvignon: Francés, California, Estados Unidos 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: ITESM Campus Monterrey
- Maestría en Administración de Empresas: ITESM Campus Laguna
- 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.

Informes sobre inscripciones al:  
(871) 705 1055 y 66. ☎ (871) 479 2075  
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

[www.iberotorreon.edu.mx](http://www.iberotorreon.edu.mx)  
F/ Diplomados y Cursos Ibero Torreón

La Universidad 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 y  
notificarlo al mismo correo o medio de  
contacto a fin de acreditarlo.

4

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