



**ISU** universidad

Diplomado / Presencial

---

# VINOS Y DESTILADOS

5 meses / 20 sesiones / 80 horas totales

---



# OBJETIVOS



Adquiere mayor conocimiento sobre el mundo del vino y destilados para aprender las diferencias, tipos y procesos.

En este diplomado aprenderás a:

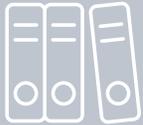
- Conocer los antecedentes históricos del vino, así como las variedades de uva según las regiones del mundo.
- Desarrollar la habilidad que le permite identificar cada tipo de vino.
- Distinguir las cualidades de cada una de sus principales variedades y la influencia de los procesos de viticultura y vinificación
- Reconocer la importancia de los países vinícolas como productores de vino.
- Saber el proceso de los destilados reconociendo cada uno de sus componentes.

Este diplomado está dirigido a:

- Todo público (mayores de 18 años)
- Sin nociones vinícolas.
- Personas que tengan gusto por el vino.
- Profesionales de áreas de alimentos y bebidas de hoteles y restaurantes.



# TEMARIO



**MÓDULO 1:** Introducción a la cata

**MÓDULO 2:** Vitivinicultura

**MÓDULO 3:** Geografía Vinícola del Viejo Mundo

**MÓDULO 4:** Geografía Vinícola del Nuevo Mundo

**MÓDULO 5:** Destilados

- Aguardiente de planta (Tequila, Mezcal y Ron)
- Aguardiente de grano (Whisky, Vodka y Gin)
- Aguardiente de uva (Brandy, Cognac y Armagnac)



## PREGUNTA POR PROMOCIONES

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.