

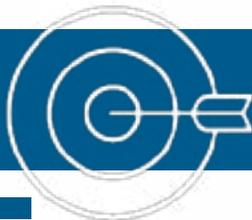
Diplomado / Presencial

---

# VINOS Y DESTILADOS

22 sesiones , 5 h c/U (110 h en total)

# OBJETIVO



**OBTENER MAYOR CONOCIMIENTO SOBRE EL MUNDO DEL VINO Y DESTILADOS PARA APRENDER LAS DIFERENCIAS, TIPOS Y PROCESOS.**

Teoría y cata, en la introducción al mundo.

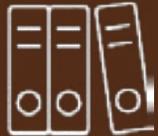
Perfil de ingreso:

- 1. Todo público ( mayores de 18 años ) Sin nociones vinícolas, gusto por el vino.**





# TEMARIO



1. **Introducción a la cata**
2. **Vitivinicultura**
3. **Geografía Vínicola del viejo Mundo**
4. **Geografía Vínicola del Nuevo Mundo**
5. **Destilados**
  - Aguardiente de planta (Tequila, Mezcal y Ron)
  - Aguardiente de grano (Whisky, Vodka, Gin)
  - Aguardiente de uva (Brandy, Cognac, Armagnac)





# **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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