



**ISU** universidad

Curso / Presencial

---

# DESTILADOS Y LICORES

4 sesiones / 16 horas totales

---



# OBJETIVOS



En este curso aprenderás:

- Fundamentos de la producción de licores y destilados.
- Variedades y clasificación de licores y destilados.
- Técnica para desarrollar paladar y habilidades sensoriales.

Este curso está diseñado para:

- Todo público (mayores de 18 años).
- Sin nociones referente a licores o aguardientes.
- Profesionales de áreas de alimentos y bebidas de hoteles y restaurantes.
- Gusto por conocer el mundo de licores y destilados de manera profesional.



# TEMARIO



## **Clase I**

- Introducción a las bebidas alcohólicas. Ginebra y Vodka

## **Clase II**

- Whisky y Ron

## **Clase III**

- Brandy, Cognac, Armagnac y Pisco

## **Clase IV**

- Tequila y Mezcal



A glass of water on a wooden surface with wheat stalks. The glass is in the foreground, filled with water, and is surrounded by several stalks of wheat. The background is a light-colored wooden surface.

## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.296.7339  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.