



Curso de
**MARIDAJE Y
CATA DE VINOS**



UNILATINA

**THINK
BEYOND
YOUR LIMITS**

P.J. Res. 8530 del M.E.N. Institución vigilada por el Ministerio de Educación Nacional

El curso de Maridaje y Cata de Vinos de Unilatina forma a los estudiantes en los aspectos fundamentales de los diferentes tipos de vino. En Seis clases teórico - prácticas de cuatro horas (cada una) los estudiantes se relacionan con diferentes características de esta bebida tradicional, tales como: Su historia, clasificación y catas y maridajes. Junto a un experto del medio este curso brinda un conocimiento completo y actualizado.

www.unilatina.edu.co

Calle 46 N°. 3 - 05
Bogotá D.C. - Colombia
TEL: 3402746

Personería Jurídica Res. N° 8530
del 6 de junio de 1983 M.E.N.
Institución vigilada por el Ministerio
de Educación Nacional.

CERTIFICACIÓN

Una vez el estudiante logre los objetivos académicos y cumpla con los requisitos administrativos se otorgará una certificación de asistencia y participación en el CURSO DE MARIDAJE Y CATA DE VINOS por parte de la institución.

OBJETIVOS

- Identificar los diferentes tipos de vino y sus familias para hacer un maridaje óptimo que resalte sus sabores y aromas.
- Familiarizar a los estudiantes con el mundo de los vinos para que puedan realizar una cata de la mejor manera.
- Crear un gusto hacia los comensales por el consumo del buen vino.

TEMARIO

- Introducción al fascinante mundo del vino, su clasificación y la cata profesional de vinos.
- Cultura del vino blanco y el maridaje perfecto
- Regiones vinícolas del viejo mundo y la cultura del vino rosado
- Regiones vinícolas del nuevo mundo y maridajes perfectos con Vinos Tintos.
- El mundo del vino espumoso y la versatilidad del maridaje junto a su protocolo
- Vinos quesos, el universo de sabores en una copa y una experiencia de maridaje especial



PERFIL DEL DOCENTE

Jean Pieer Ríos Rojas

Especialista en gerencia de servicios gastronómicos, actualmente cursando una maestría en dirección y administración de empresas (MBA), con formación en los campos de alimentos y bebidas con direccionamiento a la operación y protocolos de servicio en A y B, certificación como bartender de la IBA, (International Bartender Association), barista de la SCA, (Special coffee association), sommelier profesional del Wine Institute de Argentina, con experiencia en docencia de más de 10 años en instituciones de educación superior, con trayectoria en la industria gastronómica, hotelera y turística de más de 25 años dentro y fuera del país, soy una persona que brinda más de lo que se me exige y que busca aportar y construir en conocimiento y el saber por medio de prisi3n por cada temática de formación

CARACTERÍSTICAS

Fecha inicio: Sábado 6 Abril

Fecha finalización: Sábado 11 Mayo

Horario: 8am- 12m

6 clases

Valor: 1'300.000

Incluye: Certificado Materia prima de óptima calidad, Delantal, Gorra, Camiseta, Kit de copa profesional para cata de Vinos y Sacacorchos