

MIXÓLOGO



ACADEMIA



ESPECIALIDAD EN **SOMMELIER**

DURACIÓN | **4** MÓDULOS
8 MESES | 8 SESIONES POR MÓDULO

POR INSTITUTO DE ARTE CULINARIO CORONADO

HORARIO

Lunes

16:00 a 19:00 hrs.

INSTITUTO ARTE CULINARIO CORONADO

TENEMOS MÁS DE **17 AÑOS** DE EXPERIENCIA EN LA EDUCACIÓN GASTRONÓMICA

35 AÑOS DE RESPALDO POR NUESTROS SALONES CORONADO LÍDERES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CATALOGADOS DENTRO DE LAS **6 MEJORES ESCUELAS** DE GASTRONOMÍA POR EL CUERPO DIPLOMÁTICO GASTRONÓMICO DE MÉXICO



TEL: 55 5390 9212

/CULINARIO CORONADO

/CULINARIO CORONADO



AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ

*LOS PRECIOS, DESCRIPCIONES Y DETALLES CONTENIDOS EN ESTE DOCUMENTO SE ENCUENTRAN SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO

CONTENIDO TEMÁTICO

ESPECIALIDAD EN SOMMELIER

MÓDULO 1

INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO
PROCESOS DE VINIFICACIÓN
PROCESOS DE VINIFICACIÓN II
SERVICIO DEL VINO
ANÁLISIS SENSORIAL DEL VINO
VISITA TÉCNICA AL VIÑEDO
DESCIFRANDO LA BARRICA
EL MARIDAJE EN SU APRECIACIÓN SENSITIVA I

MÓDULO 3

LA MALBEC Y SU EXPRESIÓN PARA EL MUNDO
(ARGENTINA,FRANCIA)
VISITA TÉCNICA AL VIÑEDO
LA PINOT NOIR
LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LA REYNA BLANCA
CHARDONNAY (FRANCIA Y E.U.A)
LA FRUTALIDAD Y FINURA SENSORIAL DE LA
MERLOT (FRANCIA)
LA REYNA TINTA CABERNET SAUVIGNON
(FR, EUA,CHILE)
LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LA PROTAGONISTA
SANGIOVESE (ITALIA)
LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LA PROTAGONISTA
PINOT GRIGIO/MOSCATO (ITALIA)

MÓDULO 2

EL MARIDAJE EN SU APRECIACIÓN SENSITIVA II
VINOS ESPUMOSOS DEL MUNDO I
VINOS ESPUMOSOS DEL MUNDO II
LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LA ALBARIÑO Y
VERDEJO ESPAÑA
LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LA TEMPRANILLO ESPAÑA
LA FRESCURA SENSORIAL DE LA SAUVIGNON BLANC
(FRANCIA, NZ)
LA EXPRESIÓN DE SUS Matices Sensoriales SYRAH
(FRANCIA Y AUSTRALIA)
LA RIESLING (FRA,ALEM) EN SU APRECIACIÓN
DE COMPLEJIDAD

MÓDULO 4

LA EXPRESIÓN SENSORIAL DE LA PROTAGONISTA
NEBBIOLO (ITALIA)
MÉXICO COMO PAÍS EMERGENTE I
MÉXICO COMO PAÍS EMERGENTE II
VISITA A RESTAURANTE
VINOS NATURALMENTE DULCES (POSTRE)
VINOS DULCES NATURALES (POSTRE)
EL VINO Y LA MKT
CERVEZA

INVERSIÓN INICIAL

\$4,950

No incluye primer mensualidad

COLEGIATURAS

Pagos mensuales los primeros
5 días de cada mes

REALIZA TU PAGO

• INSCRIPCIÓN • KIT

MANDIL
SACACORCHO
BOQUILLA
TERMÓMETRO
CORTAGOTAS
CORCHO METÁLICO

\$4,950

ESTUDIOS GASTRONÓMICOS DEL VALLE DE MÉXICO S.C
CUENTA: 01 10 89 82 79 CLABE: 012 180 001 108 982 791

*Incremento anual del 5% en colegiaturas.

*Se aplican cambios sin previo aviso.

*No se aplica devolución.

TEL: 55 5390 9212

/CULINARIO CORONADO

/CULINARIO CORONADO

AV. MARIO COLÍN NO. 10 COL. RANCHO
SAN ANTONIO, TLALNEPANTLA DE BAZ