

Contenido:

Nombre del Módulo	Contenidos	Conferencistas	Hora
Enología y Cata de Vinos	Componente teórico: Historia, Propiedades saludables del vino elaboración y características organolépticas (2 Hrs) Componente practico. Clases de vinos, cata de vinos blancos, espumosos, tintos Degustar utilizando la vista, el olfato y el paladar, maridaje (4 hrs)	Acompañamiento docente: *Luz Adriana Sarmiento. Bacterióloga de la Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca. Doctor en ciencia y tecnología de los alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia-España Jorge Eduardo Muñoz Moreno. Graduado de Gastronomía, en Gato Dumas, Bogotá Colombia Graduado de Sommelier, de la Escuela de Argentina de Sommelier Buenos Aires Argentina.	
Total Horas			6 horas