

España es un país con una tradición vitivinícola de más de tres mil años.
Fenicios, cartaginenses, griegos y romanos, se establecieron en la península ibérica y heredaron una de sus costumbres gastronómicas más universales, el vino.

Profundizar los conocimientos relacionados con la industria vitivinícola española reconociendo su origen, evolución histórica, desarrollo y situación actual, tomando como referencia las principales regiones productoras del país, sus características y diferencias, así como el análisis sensorial de algunos vinos representativos de este país europeo.





## Inicio:

1 de junio, 2022

#### Horario:

Miércoles 1° junio de 19:00 a 21:00 hrs. Miércoles 8 de junio de 19:00 a 22:00 hrs. Miércoles 15 de junio de 19:00 a 22:00 hrs. Jueves 16 de junio de 19:00 a 21:00 hrs.

> Duración: 10 hrs. a cursarse en 4 sesiones

> > Modalidad: Virtual con sesiones en vivo

Sede: Campus Virtual, CESSA Universidad

# Requisitos de ingreso:

· Ser mayor de 18 años · Llenar la solicitud de admisión (https://www.cessa.edu.mx/exter

• Enviar de manera electrónica tu documentación · Hacer el pago de inscripción

### Requerimientos para cursar el programa en línea:

· Comprar los vinos indicados para el curso · Contar con equipo de cómputo · Conexión a internet de buena velocidad · Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office

> \*Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

## Objetivo general:

Profundizar los conocimientos relacionados con la industria vitivinícola española reconociendo su origen, evolución historia, desarrollo y situación actual, tomando como referencia las principales regiones productoras del país, sus características y diferencias, así como el análisis sensorial de algunos vinos representativos de este país europeo.

### Dirigido a:

Personas interesadas en el conocimiento y disfrute del vino español, a través de un recorrido histórico y de la geografía vitivinícola de este país del viejo mundo que les permita entender la situación actual del mismo e identificar su perfil sensorial a través de la degustación.

#### Contenido del curso:

- Introducción al vino de España y sus regiones productoras
- · La producción de vino en España
- Geografía vitivinícola de España
- · Actualidades de los vinos de España
- Los vinos de España y su maridaje

#### Tutor:

#### Jesús Diez

- Químico Farmacéutico Biólogo de profesión; graduado de la Maestría en Viticultura y Enología y la Maestría en Alta Dirección y Administración de Empresas en la Universidad Politécnica de Madrid.
- Entusiasta desarrollador de la cultura del vino y destilados en México, basando el crecimiento en la educación de
- Consultor en viticultura, enología, destilación, gastronomía, así como desarrollo de nuevos productos, ayudando al crecimiento del sector vitivinícola, gastronómico, industrial v comercial.
- Así mismo, participa en diversos medios de comunicación y editoriales como colaborador y conductor.
- Se distingue por impartir la docencia de forma didáctica, así como la capacitación en áreas de crecimiento en el sector de gastronomía y vitivinicultura.

### Dinámica del curso:

- El curso integra la teoría con la degustación de vinos.
- El participante deberá comprar los vinos indicados para cada sesión en el sitio de su preferencia. Al momento de inscribirse, recibirán el calendario de las sesiones, así como el listado de vinos requeridos para poder hacer las degustaciones y análisis sensoriales correspondientes