



Diplomado

*El vino: su arte
y su magia*

Objetivo

Ofrecer los conocimientos necesarios a los participantes del servicio del vino y demás bebidas en los diferentes establecimientos gastronómicos.

Temáticas

- Qué es el vino, historia y enografía mundial
- Vendimia, elaboración del vino y su composición
- Vinificación, variedades de uvas y derivados del vino
- La maduración y afinamiento
- Vinos fortificados y de postres
- Clima, territorio y cultura vitivinícola
- Las formas de las botellas y sus etiquetas
- Manejo de wine bar, cava y carta de vino
- Maridaje, enogastronomía, servicio del vino y su encanto
- Cata, degustación y análisis sensorial

Inicia: 24 de enero de 2017

Dirigido a: Meseros, Barman, Maitre, Encargado de cava de vinos, Administrador hotelero y de restaurantes, Jefe de meseros, Jefe de banquetes, Director de wine bar, Jefe de bar y todas aquellas personas interesadas en conocer sobre bebidas.

Experto:
Antonio Galati

Aporte Empresarial*

Afiliados: \$250.000

No afiliados: \$350.000

Duración: 90 horas. Inscripciones abiertas

MAYOR INFORMACIÓN:

FENALCO - Seccional Bolívar
Centro La Matuna Av. Daniel Lemaitre Calle 32 #9-45,
Edificio Banco del Estado Piso 14
Cartagena de Indias D.T. y C, Colombia
Tel: 643 62 88 - 643 63 14 / Cel.: 301 356 7384