

**La Dirección de Educación Continua,
Facultad de Negocios, Logística y Ciencias Marítimas
y la Escuela de Turismo y Gastronomía**

**Le invita a participar en el:
Diplomado: El Arte de conocer y apreciar el Vino**

Objetivo General: Formar profesionales con altos estándares teóricos y prácticos para desempeñarse en la industria del vino, con la entrega de herramientas para comunicar, comercializar y administrar un portafolio.

Dirigido a: Apasionados por el mundo del vino, foodies, mercadólogos, gerentes de marca, jefes de compra de restaurantes, hoteles y supermercados, mixólogos, capitanes y personal de servicio.

Inicio: sábado 18 de marzo 2023

Horario: lunes 7:00 p. m. a 9:00 p. m. (práctica) / sábados 9:00 a.m. a 1:00 p.m. (Teoría)

Modalidad: Semipresencial Clases teóricas Virtual Plataforma Microsoft Teams /Clases Prácticas Presencial en área externa.

Facilitador: Sommelier Basilio Barros

Duración: 120 horas

Módulos a desarrollar:

- La Vinicultura
- La Crianza de los Vinos
- Conocimiento Generales de Vinos
- Armonía o Maridaje

Incluye: Acceso a la Plataforma Microsoft Team, Material didáctico y Certificado Usma.

Contáctanos!