



Diplomado “Sommelier en Destilados del Mundo”

*Una travesía sensorial por el arte y la ciencia de los
destilados del mundo.*

www.wineprofessionalbar.com





Sumérgete en una experiencia única que combina historia, química, geografía, cata sensorial y mixología profesional.

Aprenderás a identificar los perfiles aromáticos, el origen, los procesos de destilación y la identidad cultural de las bebidas más importantes del planeta.

Duración: 6 mesers

3 Clases x Semana 1hr c/u

Modalidad Online

Plataforma Académica

Interactiva.

Certificado Oficial





CONTENIDO GENERAL DEL DIPLOMADO



Módulo 1. Introducción al Mundo de los Destilados.

Módulo 2. Vodka, Gin y Aquavit.

Módulo 3. Whisky y Whiskey

Módulo 4. Brandy, Cognac, Armagnac y Calvados.

Módulo 5. Ron y Cachaca.

Módulo 6. Tequila y Mezcal

Módulo 7. Destilados del Mundo

Módulo 8. Mixología y Gestión de Bar

