



LOS QUESOS Y SU MARIDAJE

SOMMELIER SERGIO
A. LÓPEZ

FECHA

24 de Junio de 2021

HORARIO

de 18:00 a 20:30 horas
1 Sesión

PRECIO

\$900 con botella
\$500 sin botella



Clase virtual en
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

Conocer las características organolépticas (aromas y sabores principales) diferentes tipos de quesos, así como sus distintas elaboraciones, estilos, los países productores y los maridajes recomendados para algunos tipos de quesos más comunes

¿Qué aprenderás en este curso?

En este curso aprenderás sobre los diferentes tipos de queso, así como sus métodos de elaboración y las zonas de producción más importantes y su correcto maridaje con diferentes tipos de bebidas.

Este curso es para ti, si:

- Eres apasionado por los quesos
- Quieres aprender a hacer una correcta tabla de quesos
- Te interesa aprender a maridar quesos con diferentes bebidas

Beneficios:

- No necesitas experiencia
- Lo que aprendas aquí no solo es para una clase de quesos y vinos sino para tu vida diaria probando diferentes formas de hacer maridajes.
- Al finalizar tu curso te entregaremos todo lo que viste en formato digital

Contenido:

- Historia del queso
- Proceso de elaboración del queso
- Clasificación de los quesos
- Elaboración de una tabla de quesos
- Maridaje de queso con diferentes bebidas

Botella que se va a Catar

Ribera del Duero Crianza Confirmar marca con Ricardo Espíndola

Maridaje Recomendado

- Queso Brie
- Queso Camembert
- Queso Manchego
- Queso Parmigiano reggiano





LOS QUESOS Y SU MARIDAJE

SOMMELIER SERGIO
A. LÓPEZ

FECHA

24 de Junio de 2021

HORARIO

de 18:00 a 20:30 horas
1 Sesión

PRECIO

\$900 con botella
\$500 sin botella



Clase virtual en
plataforma Google Meet

Tel. (55) 5584 3800
contacto@sg.edu.mx

Requisitos de inscripción

Llenar Solicitud de admisión

Presentar copia de credencial de elector

Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro /color)



Opciones de pago:

1) Pago en línea con tarjeta de crédito o débito

2) Cheque o depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastro-nómico Saint Germain S.C. (Número de Cuenta 0454521730 Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301)

En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.