



CURSO INTENSIVO DE VINOS

MÓDULOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
HISTORIA CHILENA/ CONTEXTO MUNDIAL/TENDENCIA	VITICULTURA/SUELO/ AGRICULTURA REGENERATIVA/SECANO	ENOLOGÍA/BAJA INTERVENCIÓN/GUARDA	VINOS DEL MUNDO/COMIDA/COCINA/TENDENCIA
EXPOSICIÓN INVITADO	EXPOSICIÓN INVITADO	EXPOSICIÓN INVITADO	EXPOSICIÓN INVITADO
DEGUSTACIÓN VINOS BLANCOS	DEGUSTACIÓN VINOS TINTOS	DEGUSTACIÓN VINOS ROSADOS Y NARANJOS	DEGUSTACIÓN VINOS EXTRANJEROS/ MARIDAJE EL MADRILEÑO

- > **Duración:** 12hrs / 4 semanas
- > **Horas por clase:** 3hrs
- > **Valor:** \$240.000

MALLA SUJETA A REVISION CONSTANTE.

EL CURSO INCLUYE

- Set de 6 copas RCR Invino (Italia).
- Maridaje en Restaurante El Madrileño.
- Degustación de vinos nacionales e internacionales.
- Material de estudio digitalizado de las clases.
- Todos los materiales necesarios para el desarrollo del curso (insumos e implementación)
- Diploma certificado por SENCE para alumnos que aprueben el curso.

FORMAS DE PAGO

- > Sin costo de matrícula.
- > Medios de pago:
 - Tarjeta de credito: 3 cuotas precio contado.
 - Tarjeta de debito: 2 cuotas.
 - Efectivo
 - Transferencia

DATOS DE TRANSFERENCIA

Nombre: Ruslazoarce Spa

RUT: 77.391.115-0

Correo: elitebartenderchile@gmail.com

Banco: Banco Estado

Tipo de cuenta: Cuenta vista

No de cuenta: 29170813390