



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com





Ing. Pedro José Perales García, M.Sc.:

Sommelier AVS, Master Ronmelier, Cigar Sommelier y Habano Senior de Habanos S.A. Diplomado Chocolates UCV.

Se erige como una autoridad internacional indiscutible y un referente académico e investigación en la industria global de los destilados. Su liderazgo estratégico se consolida a través de posiciones directivas de alto impacto, destacando su rol como **Presidente de la Asociación Americana de Ronmelier y CEO de Spirits & Wine del Caribe, C.A.**, corporaciones desde donde impulsa la estandarización institucional y la penetración de mercados premium. Asimismo, su investidura como **Embajador de la Denominación de Origen Controlada (D.O.C.) Ron de Venezuela desde 2012**, junto a su designación como **Juez Oficial y Ambassador LATAM del prestigioso Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles**, avalan su excepcional competencia técnica y diplomática en la promoción, evaluación sensorial y defensa del patrimonio organoléptico de los destilados caribeños a nivel mundial.





Dra. Zulay González Cegarra

Doctora en Educación, Didáctica y Organización de Instituciones Educativas (Universidad Sevilla, España). Máster Oficial Sociedad de la Información y Gestión del Conocimiento (UOC, España). Especialización en Comunicaciones Integradas de Mercadeo (UNIMET). Licenciada en Educación (UNIMET). Licenciada en Pedagogía (UBA, España). Senior Coach y Art of Bussines Coaching Newfield Consulting (Chile). Senior Coach Ontológico con más de 25 años de experiencia como Coach Ontológico Profesional. 23 años como profesora Universitaria en el área gerencial y liderazgo. Directora del Instituto Internacional de Estudios Superiores Ávila (IIES Ávila).

Líder y educadora apasionada ha impulsado la formación de profesionales altamente capacitados a través de una didáctica experiencial y enfocada en la reflexión. Ha inspirado a miles de personas a alcanzar sus metas profesionales y personales y como conferencista motivacional promueve en sus audiencias a alcanzar su máximo potencial para el logro de su propósitos y metas.

Fundada en febrero 2012
Institución Internacional
Registrado en M.P.P.E
Registrado en USA - Florida



Dra. Zulay González Cegarra
Directora IIES ÁVILA
Didáctica y recursos innovadores
Créditos educativos

Nuestra visión

Ser la institución referente en Iberoamérica en la formación integral de líderes y organizaciones, donde la excelencia académica y el humanismo convergen para potenciar el talento mediante la integración sinérgica de la vanguardia tecnológica y el desarrollo humano.

Nos caracterizamos por nuestra calidad educativa ya que somos experto en diseño curriculares e instruccional, pedagogía, didáctica; elaboración de consultoría, coaching ejecutivo, coaching grupal y mentorías.

En el área de vino, spirits y gastronomía acompañamos a expertos en competencias disciplinarias a desarrollar programas de formación especializada, en el año 2018 a 2019 desarrollamos la Certificación en Vinos Nivel 1 y 2 con Adriana Gibbs en una alianza con el Hotel Marriot, y del 2012 al 2018 colaboré con el profesor Alberto Soria en el Diplomado de Vino y Sprits en la Universidad Metropolitana y la creación de su Academia Wine y Spirits, ofreciendo certificaciones en whisky, ron y destilados.

Como resultado de un riguroso proceso de actualización del diseño curricular, hemos integrado contenidos de vanguardia y una mayor carga horaria. Este fortalecimiento de los créditos académicos fundamenta nuestra oferta actual de Re-certificación, garantizando la vigencia de las competencias profesionales bajo los más altos estándares educativos

MÓDULO	NOMBRE	HORAS	CRÉDITOS
1	Conceptos básicos de las bebidas alcohólicas destiladas	32	2
2	Flujograma de procesos unitarios de la producción de rones.	48	3
3	Tecnología y análisis sensorial de las bebidas alcohólicas destiladas.	32	2
4	Evaluación sensorial de bebidas alcohólicas destiladas.	16	1
5	Marco legal y fiscal de bebidas alcohólicas destiladas, comercialización, mercadeo y propiedad intelectual.	32	2
6	Armonías de los destilados con productos Premium.	16	1
7	El arte del Ronmelier. Práctica de campo y certificación técnica.	16	1



ECOSISTEMA GASTRONÓMICO

CASA AROMÍA



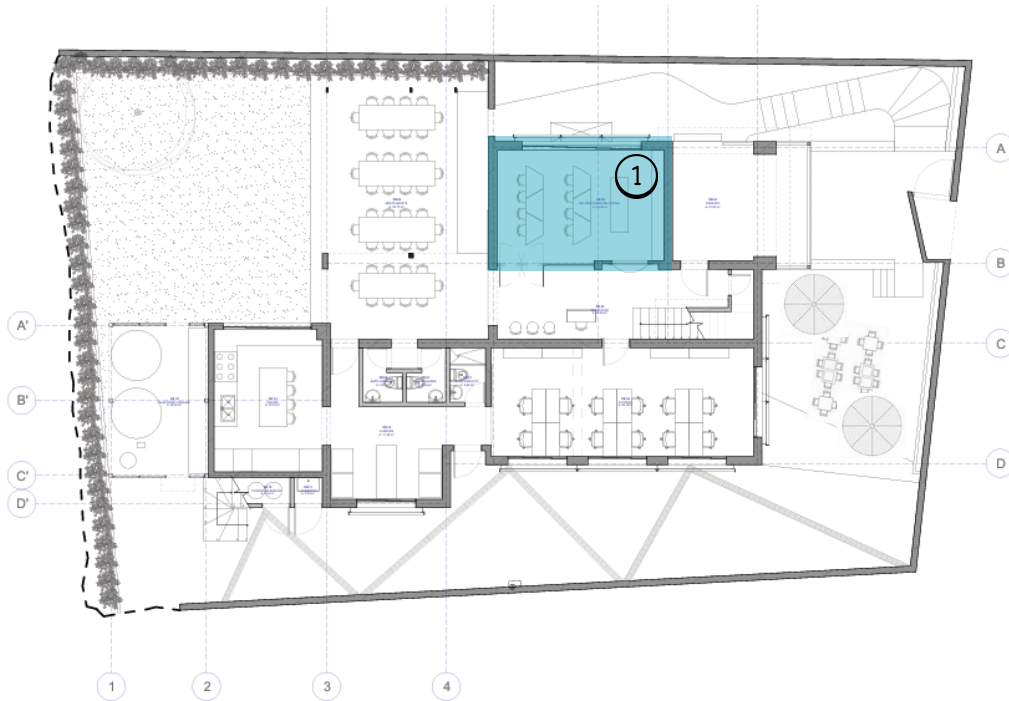
AROMÍA
ESTUDIOS DE COCINA & OBRADOR

aromía



Escuela de Tecnología Gastronómica





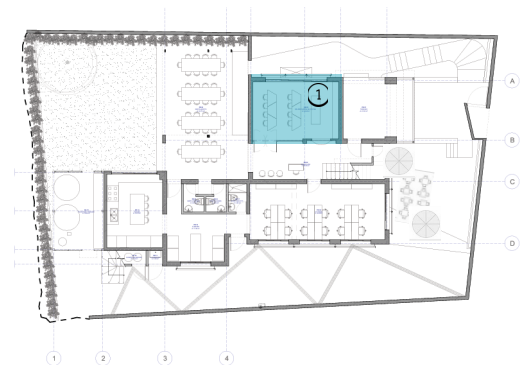
PROJECT - 01

AULA 1

Obedece a un aula de aproximadamente 8 personas cómodas y máximo 10 para ciertos formatos. Se trata de un espacio configurable según necesidades a razón de las mesas móviles, con pantalla inteligente y complemento de instrumentos, equipos y artefactos especializados para la tecnología gastronómica.

01

Area:
500m²

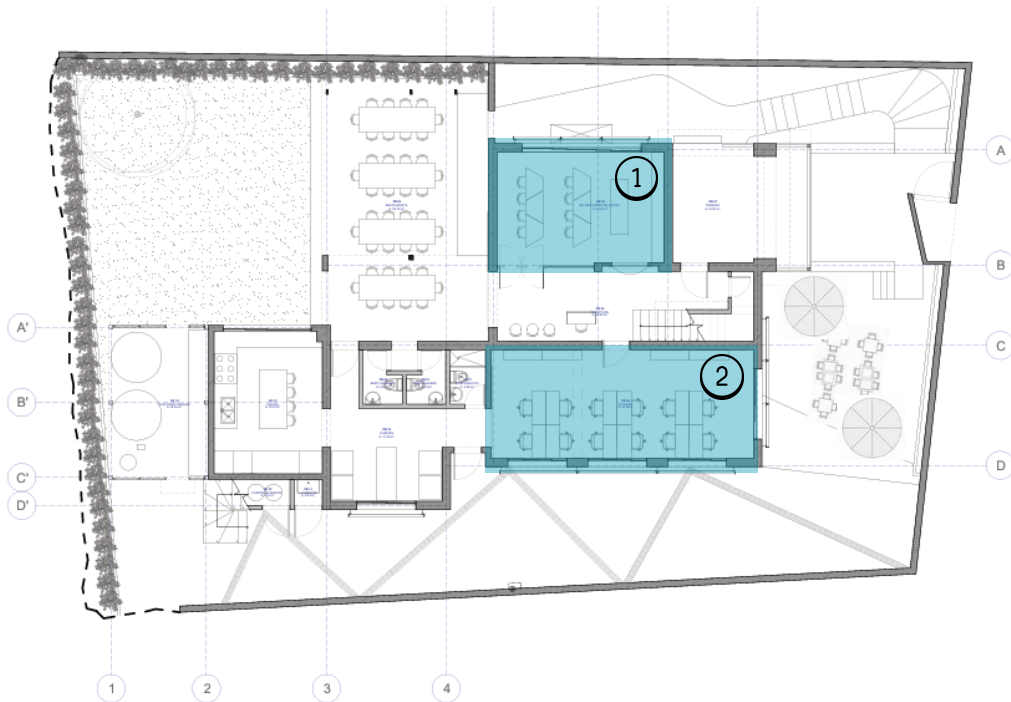


PROJECT - 01

AULA 1



Espacio para estudios de cocina, principalmente cursos cortos, sesiones especiales, diplomados, talleres especializados y reuniones.



PROJECT - 02

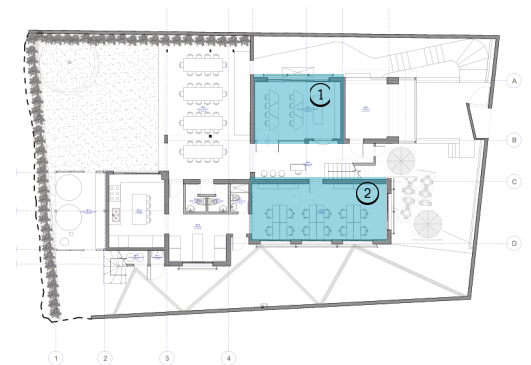
AULA 2

Obedece a un aula de aproximadamente 16 personas cómodas y máximo 20 para ciertos formatos. Se trata de un espacio configurable también, pero con limitaciones modulares, especialmente diseñado para sesiones de cocina intensivas, pero a su vez para la organización de catas, caterings, entre otros cursos de mayor público.

Equipada también con pantalla inteligente y complemento de instrumentos, equipos y artefactos para el desarrollo de clases de cocina tradicional y tecnología gastronómica.

02

Area:
500m2

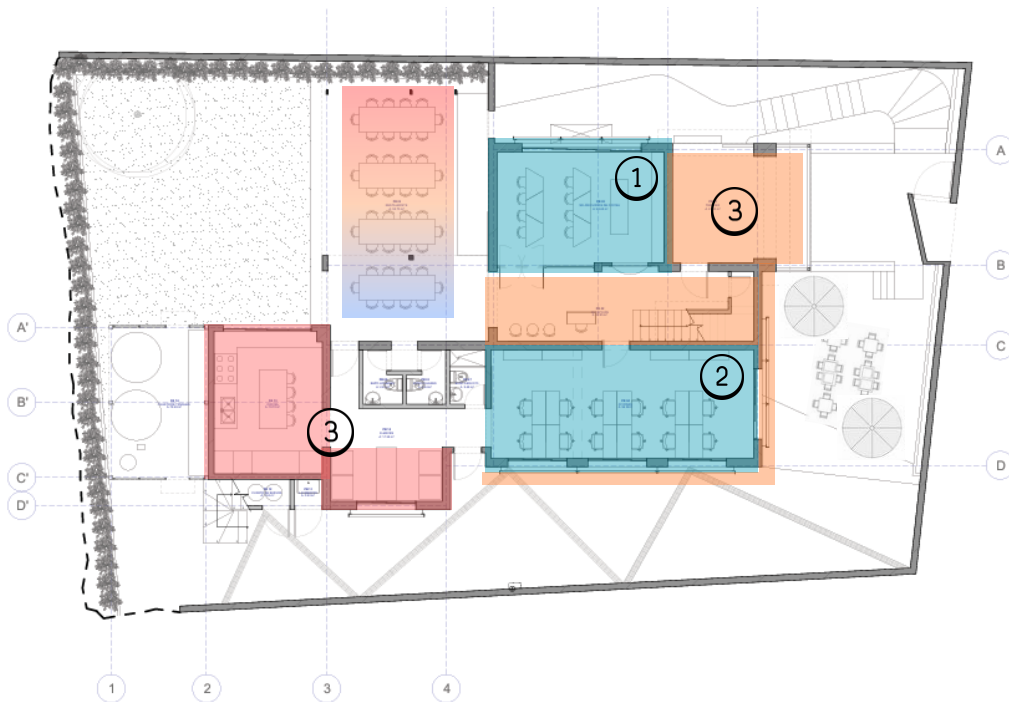


PROJECT - 02

AULA 2



Espacio para estudios de cocina, principalmente carrera de chef tecnogastrónomo en sus menciones: cocina de vanguardia y pastelería de vanguardia, así como diversas especializaciones, cursos/talleres y diplomados con instituciones aliadas.



PROJECT - 03

RESTAURANTE - FACHADA - RECEPCIÓN

Se trata de espacio de cocina central, donde se pueden desarrollar actividades docentes, pero principalmente destinada a la atención del Servicio de Alimentación inherente al espacio CASA AROMÍA, destacando el la preparación de comidas para los trabajadores en una primera fase.

Una segunda fase contempla, la activación de Restaurant abierto al público, especialmente dirigido a la atención de potenciales clientes en el marco del portafolio de productos vinculados, como: Natta, Pannas Café, ETG, entre otros.

Por supuesto, la apertura al público amerita el embellecimiento de fachada y adecuación de recepción general.

03

Area:
500m2

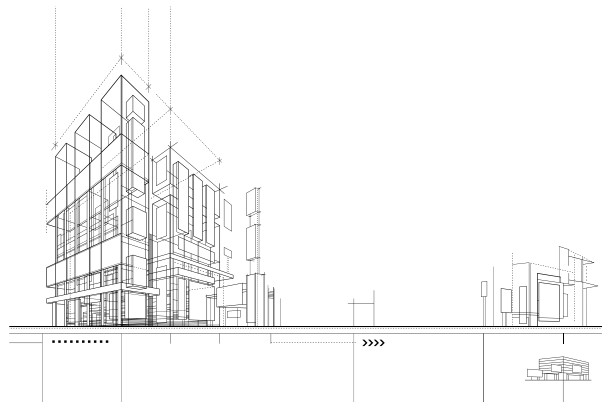
PROJECT - 03



RECEPCIÓN - FACHADA

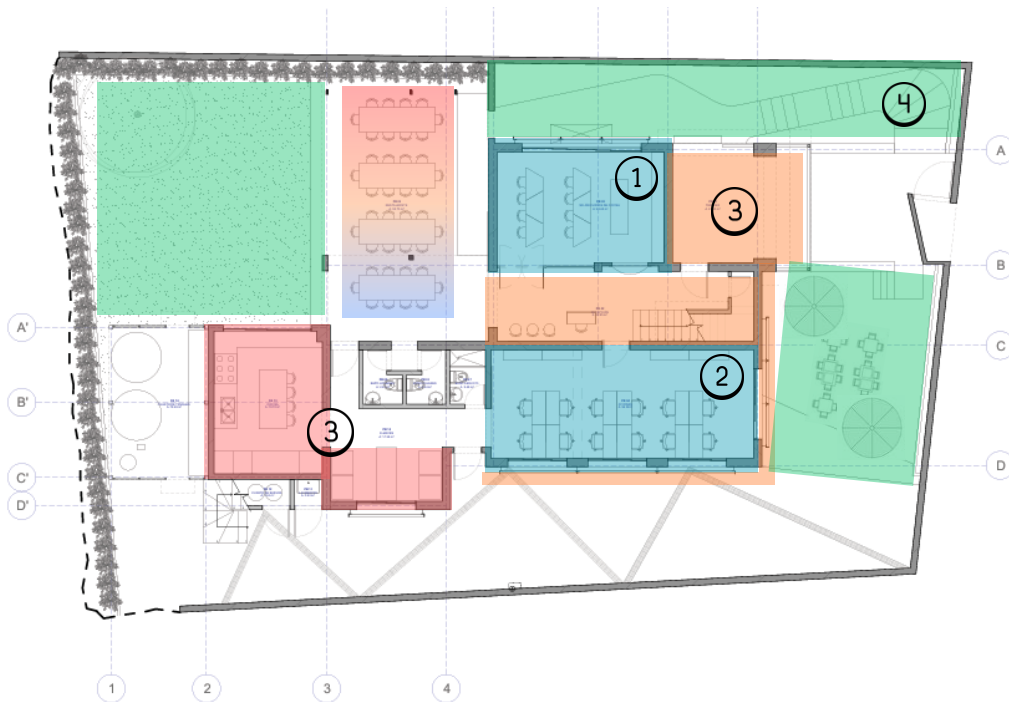
PROJECT - 03

COCINA-RESTAURANTE



03





PROJECT - 04

PAISAJISMO - ESTANCIA ESTUDIANTES

Los espacios orgánicos de estancia, como complemento natural de CASA AROMÍA son indispensables, lugares instagramables, para visitantes y estudiantes, fondos vivos tras las constantes creaciones de quienes dedican su tiempo a aprender con nosotros.

Un recordatorio cálido sobre la esencia gastronómica, que a bien contrasta el frío propio de la tecnología percé.

Espacios para el paisajismo, pero también para el desarrollo de la Ecología Nutricional y Cocina de Aprovechamiento... Aromáticas, germinados, hortalizas de ciclo corto, flores comestibles, entre otras son también parte de la visión de exteriores.

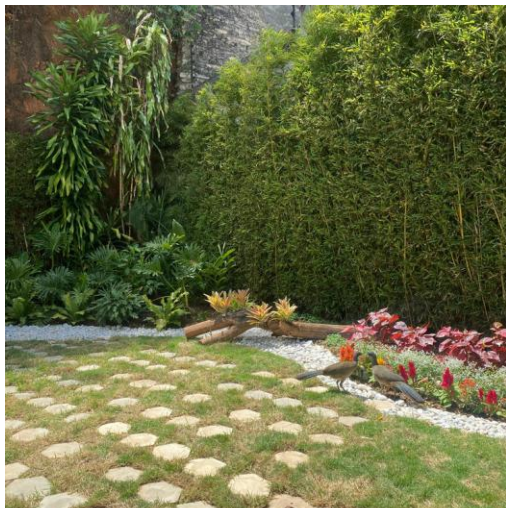
04

Area:
500m2

PROJECT - 04

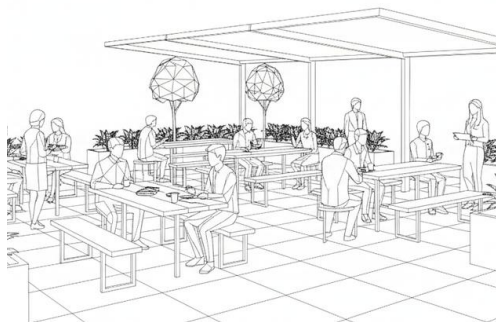
PAISAJISMO - ESTANCIAS

El desarrollo del paisaje y las estancias funcionales son estratégicas para la promoción constante de CASA AROMIA



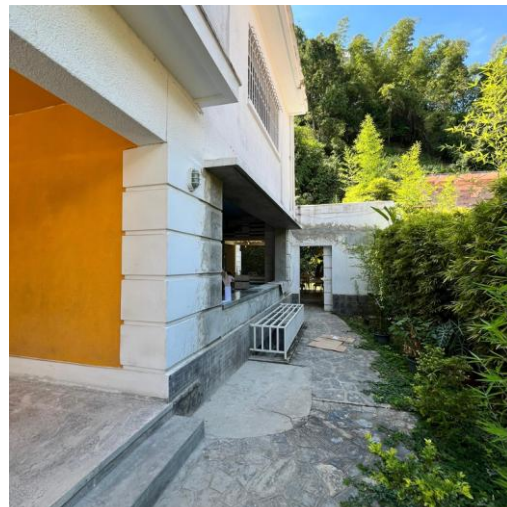
Jardín posterior

Embellecimiento primario, primer espacio pensado para el desarrollo de huertos funcionales.



Estacionamiento frontal

En diseño actualmente....



Jardín lateral

Embellecimiento primario.



CRONOGRAMA MAYO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰
JCD ⑱	RM ⑲	LF ⑳	LS ㉑	CATA PRUEBA CORTA EVALUACIÓN SENSORIAL ㉒	OM - CATA ㉓	㉔
㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚	㉛

CRONOGRAMA JUNIO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
MCA ①	WCH ②	OB ③	JPC ④	CATA ⑤	LV - CATA ⑥	 ⑦
 ⑧	 ⑨	 ⑩	 ⑪	 ⑫	 ⑬	 ⑭
RM ⑮	EP ⑯	LS ⑰	PP ⑱	PP - ASIA ⑲	PP - WHISKY ⑳	 ㉑
 ㉒	 ㉓	 ㉔	 ㉕	 ㉖	 ㉗	 ㉘
PP - VODKA ㉙	I - AGAVES MX ㉚					

CRONOGRAMA JULIO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
		PP. LICORES ①	PP. DEST. DE LA UVA ②	PP. AGUARDIENTE Y RON ③	I. COCUY 3*** ENTREGA DE POST IG ④	FERIADO ⑤
⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫
⑬	⑭	⑮	⑯	***4 ENTREGA CUADERNO DE CATA ⑰	⑱	⑲
⑳	㉑	㉒	2*** EXAMEN Y CATA DE PUNTEO ㉓	FERIADO ㉔	㉕	㉖
㉗	㉘	㉙	㉚	㉛		

CRONOGRAMA AGOSTO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
					①	②
③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨
⑩	⑪	⑫	***5 DISCUSIÓN GRUPAL CASO DE ESTUDIO	⑭	⑮	⑯
***7 1er CONGRESO DE RONMELIERS					***6 ENTREGA VIDEO ARMONIA	
⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓
㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚
㉛						

PLAN DE EVALUACIÓN

MÓDULO	NOMBRE MÓDULO	ACTIVIDAD	%	FECHA
1	Conceptos básicos de las bebidas alcohólicas destiladas.	Prueba corta. Evaluación sensorial. Cuaderno de Cata. Glosario una (1) Palabra por clase – 10 palabras	10%	Viernes 22 de mayo 2026 Presencial
2	Flujograma de procesos unitarios de la producción de rones.	Examen. Cata de punteo. Cuaderno de Cata. Glosario una (1) palabra por clase – 16 palabras.	25%	Jueves 23 de julio 2026 Presencial
3	Tecnología y análisis sensorial de las bebidas alcohólicas destiladas.	Ensayo escrito de máximo 2 páginas o Post de IG (creación de contenido - descripción) Cuaderno de Cata. Glosario una (1) palabra por clase – 10 palabras.	15%	Sábado 4 de julio 2026 Presencial
4	Evaluación sensorial de bebidas Alcohólicas destiladas.	Cuaderno de Cata. Glosario una (1) palabra por clase – 5 palabras.	10%	Viernes 17 de julio 2026 Presencial

PLAN DE EVALUACIÓN

MÓDULO	NOMBRE DE MÓDULO	ACTIVIDAD	%	FECHA
5	Marco legal y fiscal de bebidas alcohólicas destiladas, comercialización, mercadeo y propiedad intelectual.	Estudios de Caso. Cuaderno de Cata. Glosario una (1) palabra por clase – 10 palabras.	10%	Jueves 13 de agosto 2026 Online
6	Armonías de los destilados con productos Premium.	Elaboración de armonía. Cuaderno de Cata. Glosario una (1) palabra por clase – 5 palabras.	10%	Sábado 22 de agosto 2026 Presencial
7	El arte del Ronmelier. Práctica de campo Y certificación técnica.	1er Congreso Online de Ronmeliers – AIR. Diploma digital de participación. Carta de organizador. Cuaderno de Cata.	20%	Lunes a viernes 17 al 21 de agosto 2026 Online

COPAS OFICIALES DCyTBAD-RON



BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- BROOM, Dave.- RON. Ediciones Blume. 1ra. Edición en lengua española, 2005.
- RODRIGUEZ, José Angel. - Al Son del Ron. 1ra. Edición. Ediciones B. 2009.
- VISO, Carlos. - La epopeya del Ron de Carúpano. Destilería Carúpano CA. 2004.
- MARQUEZ, Humberto.- Su majestad el Ron venezolano. Libros de El Nacional. Editorial CEC, SA. 1ra. edición mayo 2011
- MARTINEZ MOYA, Arturo.- La caña da para todo. Estudio histórico cuantitativo del desarrollo azucarero dominicano (1500-1930). 1ra. edición, 2011. Rep. Dominicana.
- FERNANDEZ PEREZ, Joaquín.- La Agricultura Viajera. Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Lunwerk Editores. Barcelona. 1990. España.
- Cortometraje de Manela Roncayolo. De navíos, ron y chocolate.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Arellano, A. (1970). Documentos para la historia económica en la época colonial. Viajes e informes. Fuente Colonial N° 93, Academia Nacional de la Historia. Caracas.
- Cardot, C. (1964). Datos sobre la historia, desarrollo y economía de la caña de azúcar en Venezuela. Boletín Academia Nacional de la Historia, N° 187, Caracas.
- Fahrasmane, L y Ganou Parfait (1997). De la caña al Ron. Editorial Acribia, SA. España.
- Grau, C. (1987). Geografía del poblamiento venezolano en el siglo XIX. 3 vol. Ediciones de la Presidencia de la República. Ediciones de la Presidencia de la República.
- Lovera, J. (2002). Raíces de nuestra alimentación en estudios de varia historia. Academia Nacional de la Historia, Caracas.
- (1992). Historia de la alimentación en Venezuela. Centro de Estudios Gastronómicos, Caracas.
- Lucas, G. (1998). La industrialización pionera en Venezuela: 1820- 1936. Universidad Católica Andrés Bello, Caracas.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Márquez, H (2011). Su majestad el Ron venezolano. Los Libros del Nacional. Caracas.
- Molina, L. (2014). Los lugares del Trabajo. Historia y arqueología de las tipologías y tecnologías constructivas de las unidades de producción de derivados de la caña de azúcar en la región Barquisimeto siglos XVIII AL XX. Universidad Central de Venezuela. Tesis Doctoral, sin publicar.
- Morón, G. (1979). Breve historia de Venezuela. Selecciones Austral. Espasa-Calpe S.A. España.
- Rodríguez, J. (2005). La historia de la caña. Azúcares, aguardientes y rones en Venezuela. Alfadil, Caracas.
- Rodríguez, J. (Compilador), (2000). Visiones del oficio. Historiadores venezolanos en el siglo XXI. Academia Nacional de la Historia - Facultad de Humanidades y Educación UCV.
- (2009). Al son del Ron. Azúcares y rones de Venezuela y la cuenca del Caribe. Ediciones B, Grupo Z, Caracas.
- (1988). Los 50 años de Pampero. Fundación Pampero.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- (1984). Azúcar Siglo XVI- 1830. Tomo I, Diccionario de Historia de Venezuela. Fundación Polar. Pág. 326-329. Caracas.
- (1986). Los paisajes geohistóricos cañeros de Venezuela. Academia Nacional de la Historia, Monografías y ensayos N° 82. Caracas.
- Sanoja Obediente, M. (2011). Historia sociocultural de la economía venezolana. Banco Central de Venezuela.
- Vergara, M. (Coordinadora). (2014). Ron. Editorial Saber, Serie Hecho en Venezuela. Caracas.
- Vilorio, V. (2016). El ron. Esa melaza que ríe. Libros El Nacional, Caracas.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Molina, L (2014). Los lugares del trabajo historia y arqueología de las tipologías y tecnologías constructivas de las unidades de producción de derivados de caña de azúcar en la región Barquisimeto. Siglos XVIII AL XX. [Tesis en línea] Disponible: www.saber.ucv.ve
- (2010). La caña de azúcar en la región histórica de Barquisimeto. [Artículo en línea] Disponible: www.redalyc.org
- Rodríguez, J. (2012) La caña de azúcar ayudó a poblar Venezuela [Entrevista en línea] Disponible: www.vitolario.com
- Zerpa, S. (SF). Evolución y estructura de la industria Nacional de bebidas alcohólicas (1820 – 2009) [Artículo en línea] Disponible: www.webdelprofesor.ula.ve

PRUEBA DIAGNOSTICA

CITYASRD



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL
DE RONES Y DESTILADOS



Evaluación Diagnóstica: Introducción al Mundo del Ron

Instrucciones:

Esta evaluación diagnóstica tiene como único propósito conocer su punto de partida antes de iniciar nuestra formación. No hay respuestas "buenas ni malas". Responda con sus propias palabras, basándose en su experiencia previa, conocimientos generales o intuición.

1. Concepto: ¿Cómo definiría qué es el ron?

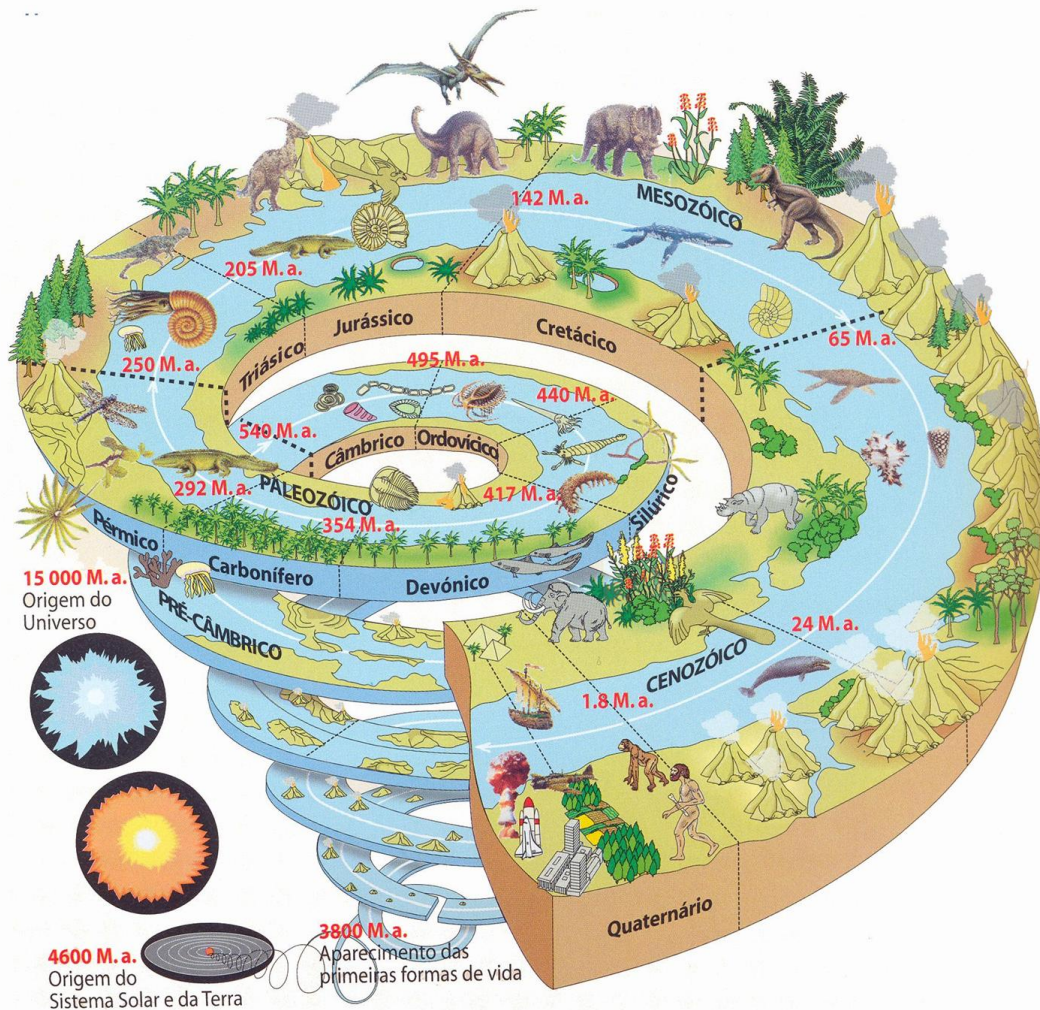
2. Acercamiento a la cata: ¿Qué entiende usted por "análisis sensorial" o cata de un destilado?

3. Geografía y calidad: Es probable que haya escuchado el término "Denominación de Origen" (como en el vino, el queso o el ron). Explique brevemente qué significa este concepto para usted. Si conoce alguna Denominación de Origen de ron en el mundo, por favor menciónela.

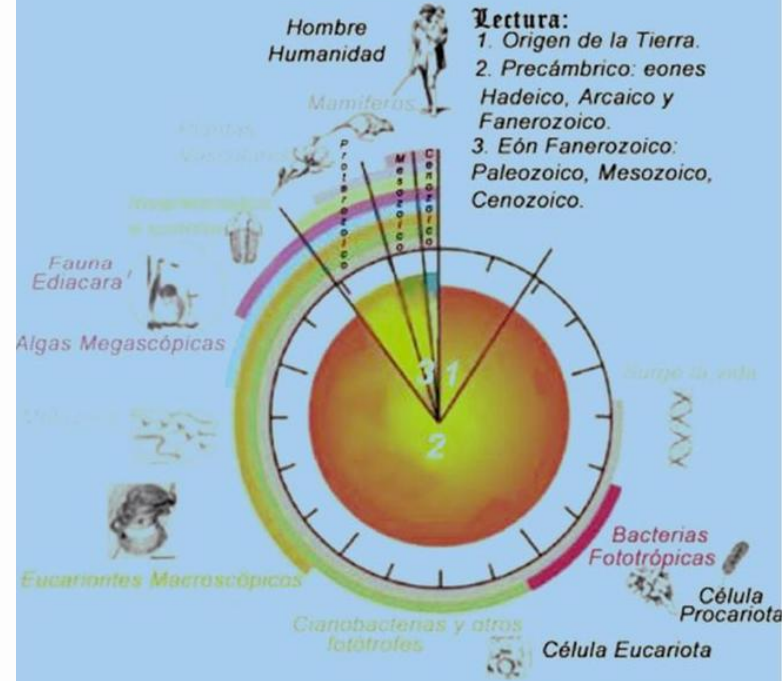


4. Su primera exploración sensorial

Frente a usted tiene una muestra de ron. Tómese su tiempo, obsérvela, huélala y pruébela. Describa de forma sencilla y con sus propias palabras qué percibe:

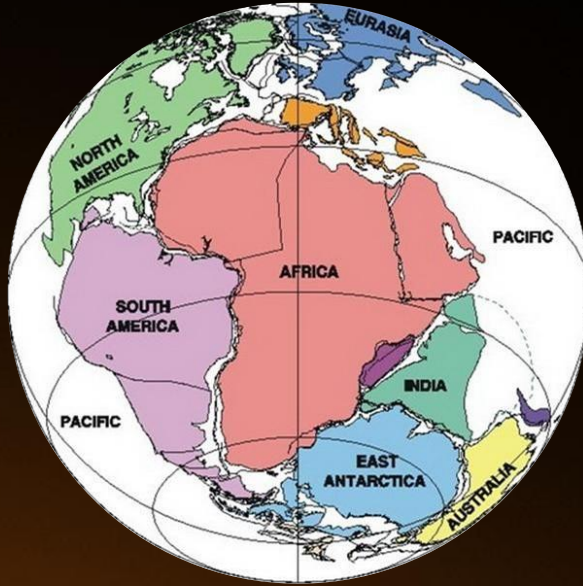


LA HISTORIA



DE LA TIERRA

PANGEA HACE 335 MILLONES DE AÑOS



Se define como el “supercontinente” que formaron todos los actuales continentes en su principio, una gran masa de tierra que se encontraba entre los polos

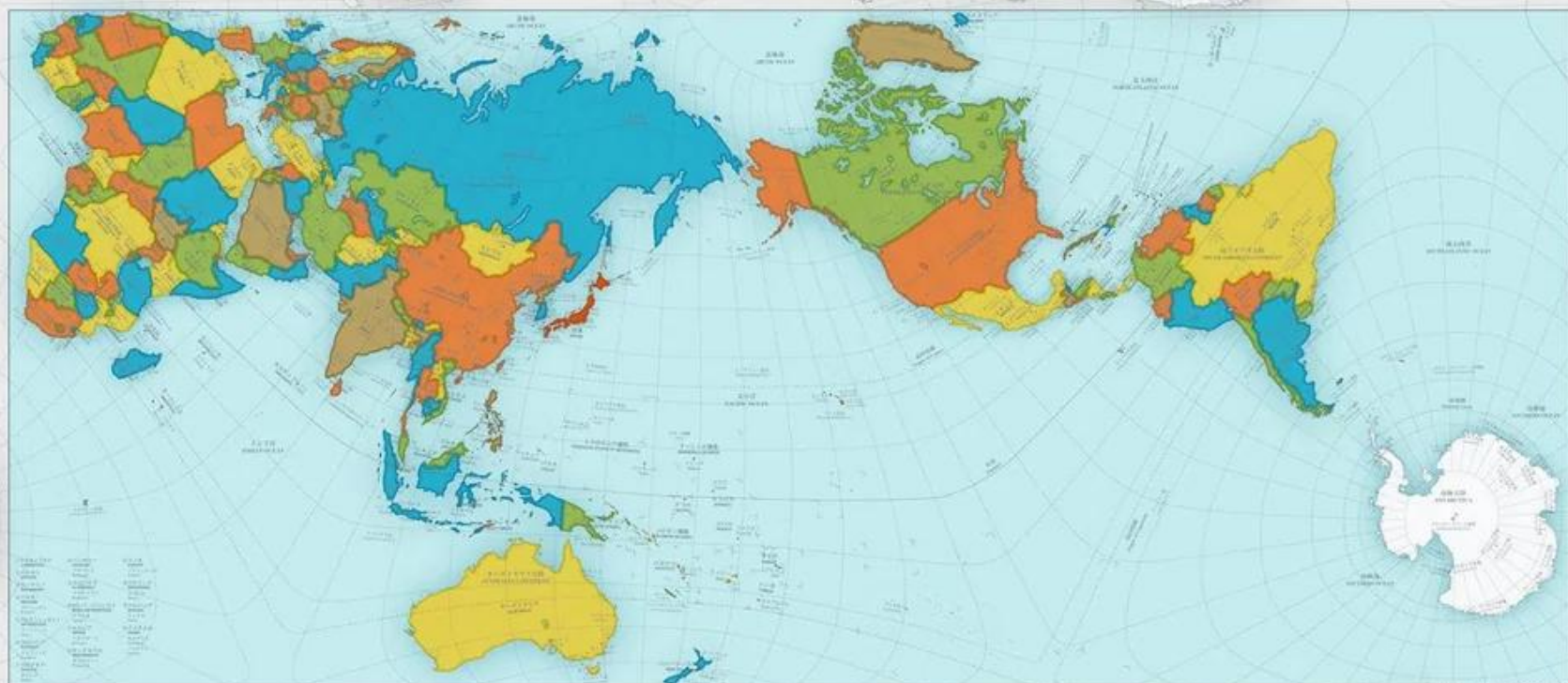










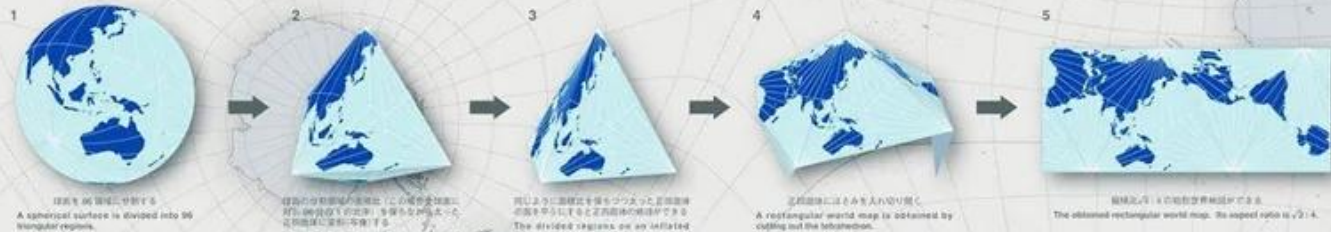


AuthaGraph (オーサグラフ) とは

球面とみなせる地表の任意平面上的点として移すし、かつ面積比を保持したまま方形に投影する手法です。これを用いて世界中の多くの地図で表現される地域をすべて正確に表現することができ、また、世界の地図を作りました。この地図は国や地域が正確に表現されています。さらに、世界の地図を正確に表現したまま、世界中の地図を作ることができます。このように、世界の地図を正確に表現したまま、世界中の地図を作ることができます。このように、世界の地図を正確に表現したまま、世界中の地図を作ることができます。

This original mapping method is able to transfer a spherical surface to a rectangular surface, such as a map of the world, while transferring a point on a sphere to a point on a rectangle, and maintaining correctly proportions in areas. AuthaGraph actually represents all areas, including the neglected Antarctic. Unlike the usual rectangular frame with no interruptions or overlaps, this map is able to be transferred without any gaps. Thus, the AuthaGraph world map provides an accurate precise perspective of our planet.

The only real factor that is necessary is a number of subdivisions for improved accuracy to be precisely scaled at any scale ratio.



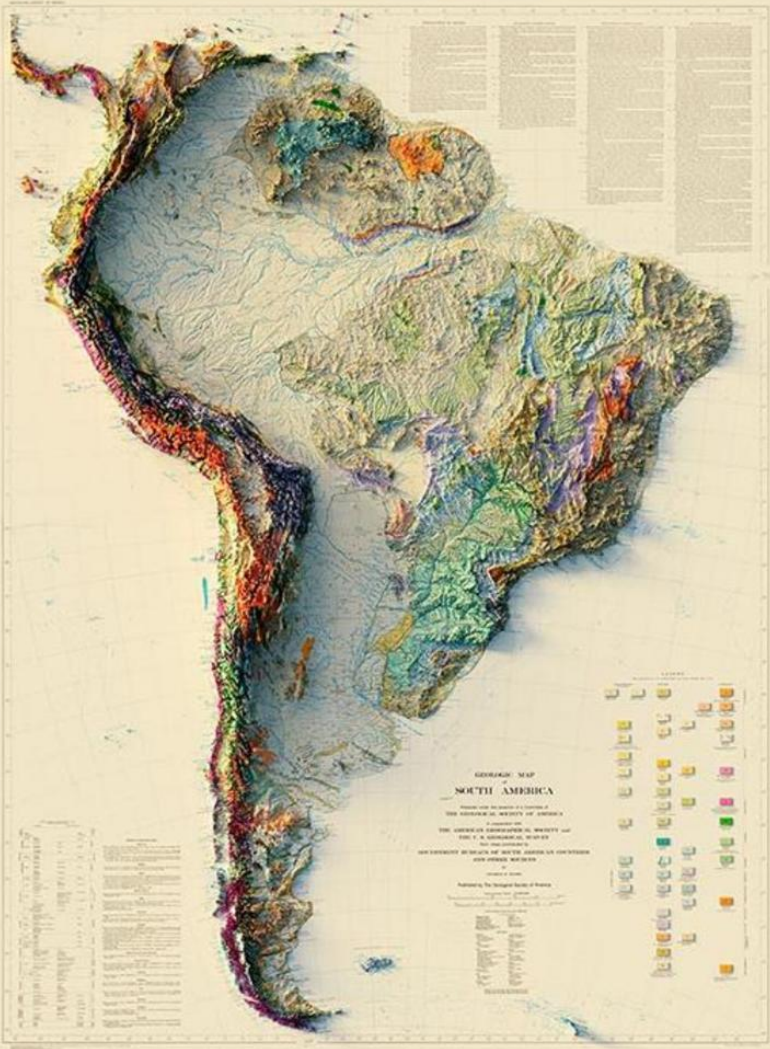


MAPA GEOLÓGICO DE ESPAÑA Y PORTUGAL DE 1879 CON APARIENCIA 3D















ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mar de Sargasso

OCÉANO ATLÁNTICO

Golfo de México

Bahía de Campeche

MÉXICO

Golfo de Tehuantepec

OCÉANO PACÍFICO

Golfo de Honduras

Antillas Mayores

CUBA

Isla de Cuba

JAMAICA

Mar Caribe

Antillas Menores

COSTA RICA

PANAMÁ

Golfo de Panamá

COLOMBIA

VENEZUELA

GUYANA





ATLANTIC OCEAN

0 100 200 mi

HAITI

PORT-AU-PRINCE

DOMINICAN
REPUBLIC

SANTO
DOMINGO

SAN JUAN
PUERTO
RICO

British Virgin
Islands

ROAD TOWN
CHARLOTTE
AMALIE
Virgin
Islands

Anguilla
THE VALLEY

BASSETERRE
SAINT KITT'S
& NEVIS

ST. JOHN'S
Montserrat

Guadeloupe
BASSE-TERRE

DOMINICA
ROSEAU

Martinique
FORT-DE-FRANCE

CASTRIES
SAINT LUCIA

BARBADOS

BRIDGETOWN

KINGSTOWN
SAINT VINCENT &
THE GRENADINES

GRENADA
ST. GEORGE'S

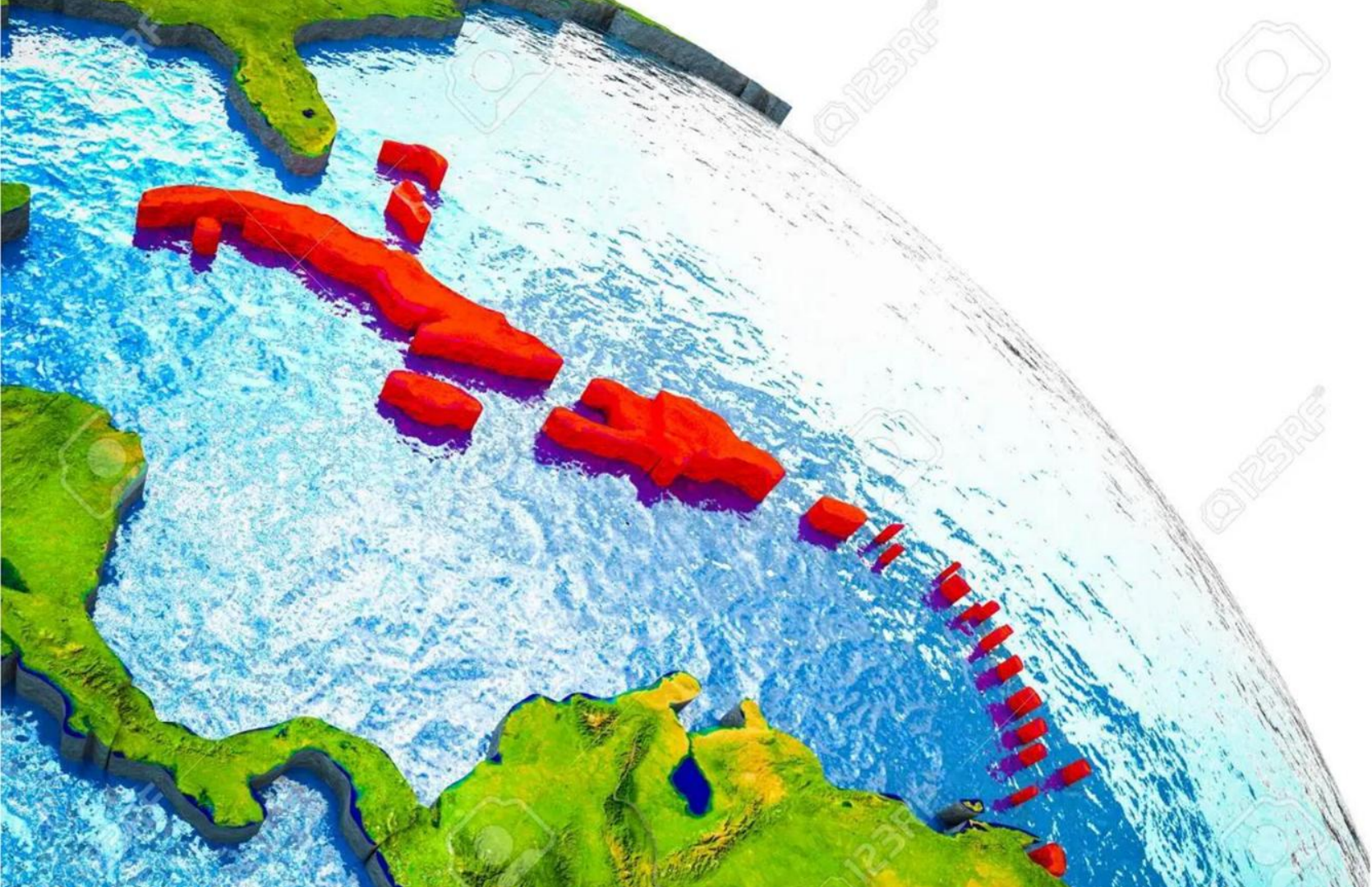
Aruba
ORANJESTAD

Netherlands
Antilles

WILLEMSTAD

PORT-OF-SPAIN

TRINIDAD &
TOBAGO



LÍNEA DE TIEMPO **HISTORIA UNIVERSAL**



5.000.000 a.c Aprox.

PRE HISTORIA

Aparición de la
especie humana



4.000 a.a Aprox.

EDAD ANTIGUA

Invencción de la
escritura



476 d.C

EDAD MEDIA

Caída del Imperio
Romano de
Occidente (Roma)



1453

**EDAD
MODERNA**

Caída del Imperio
Romano de Oriente.
Descubrimiento de
América



1789

**EDAD
CONTEMPORÁNEA**

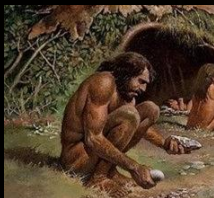
Revolucion francesa

PREHISTORIA

Nacimiento de la
escritura hace
3000 años

HISTORIA

**Paleolítico hace 4
millones de años**



**Neolítico hace
10,000 años**



**Edad de los
metales hace
6000 años**



Edad Antigua



Edad Media



Edad Moderna



**Edad
Contemporánea**



PREHISTORIA, que va desde los 5 mil millones de años a.C hasta aproximadamente los 3000 años a.C, es decir, desde el inicio del proceso de hominización hasta la invención de la escritura. Cabe destacar que el concepto de Prehistoria actualmente no tiene vigencia y ha sido paulatinamente remplazado por otro concepto más totalizante como lo es "PALEOHISTORIA" que significa: historia más antigua, lo que en la práctica correspondería a decir que el proceso de evolución tanto física como cultural de los primeros seres humanos forma parte de la historia.

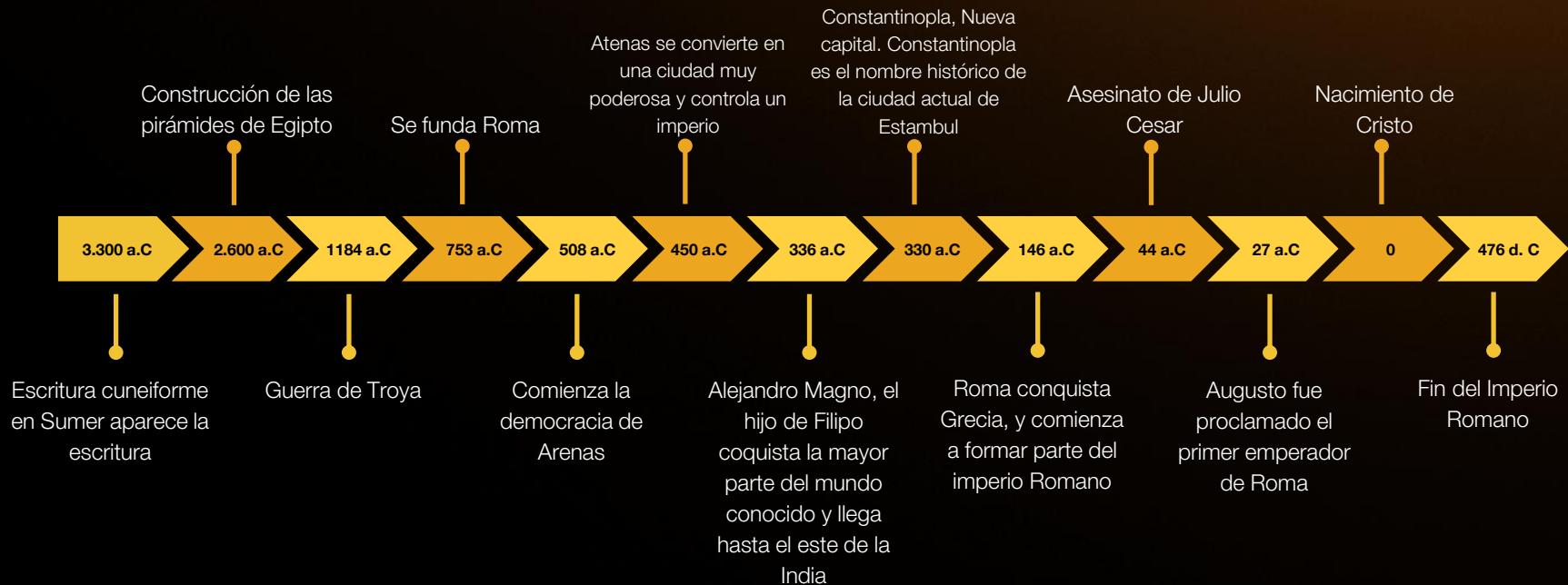
Comprende desde la "invención de la escritura" hasta la caída del imperio romano de occidente en el 476 D.C. Generalmente se estudian una serie de civilizaciones como lo son Egipto, Mesopotamia, India, China, Grecia y Roma.

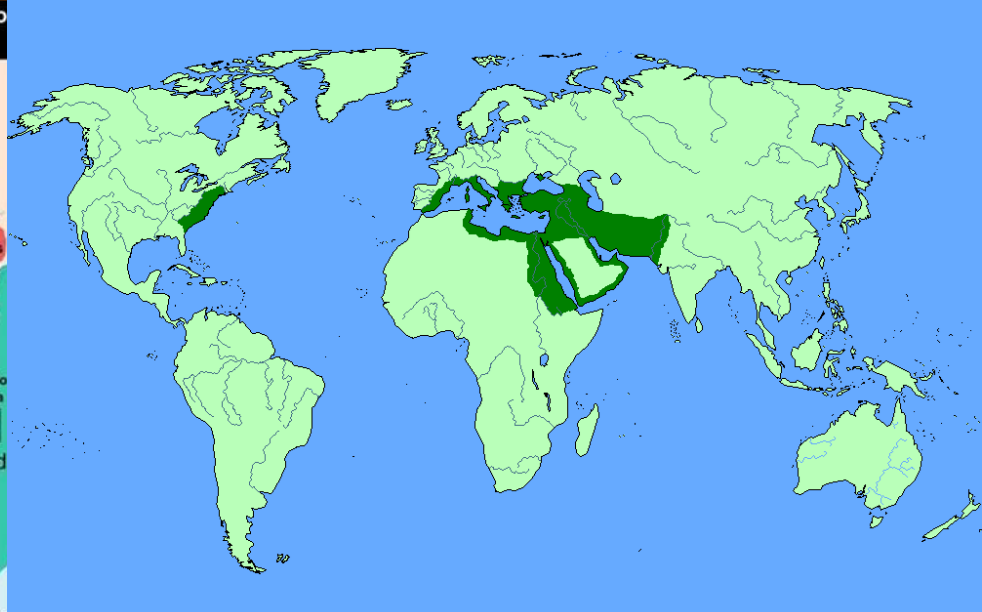
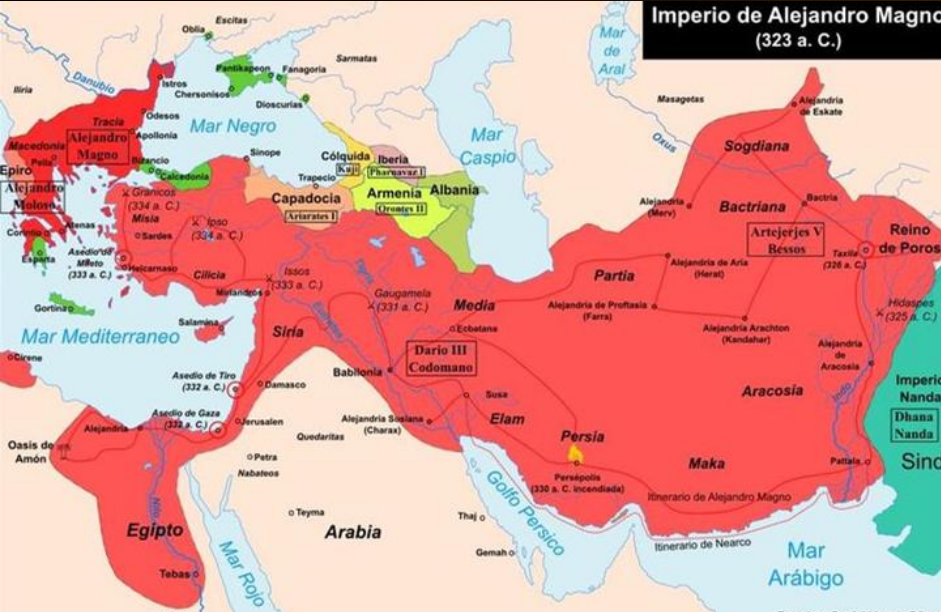
La Edad Media fue definida por los humanistas del siglo XV como una "época oscura" y de retroceso que servía de transición entre la Antigüedad y el Renacimiento. Este período se distinguió por la ruralización de la sociedad, la formación de las identidades nacionales en Europa y el rol predominante de la Iglesia Católica como el eje central que configuró la cultura y la estructura social de la época.

Periodo que va desde el descubrimiento de América en 1492 hasta la revolución francesa en 1789. Dentro de los grandes procesos ocurridos en este espacio de tiempo es importante destacar el renacimiento como movimiento artístico-cultural; el movimiento de la ilustración y la enciclopedia; la conformación de los estados nacionales. Procesos sumamente importantes para comprender el mundo actual.

Va desde la revolución francesa hasta nuestros días. Distintos procesos dan forma a este periodo como los son: La independencia de EEUU, La revolución Francesa, Las revoluciones liberales del siglo XIX, La revolución industrial, La Rev. Rusa, El imperialismo que tuvo como consecuencia la primera guerra mundial de 1914 y que a su vez dio pie para un segundo conflicto bélico global: la segunda guerra mundial.

LÍNEA DE TIEMPO EDAD ANTIGUA





LÍNEA DE TIEMPO **EDAD MEDIA**

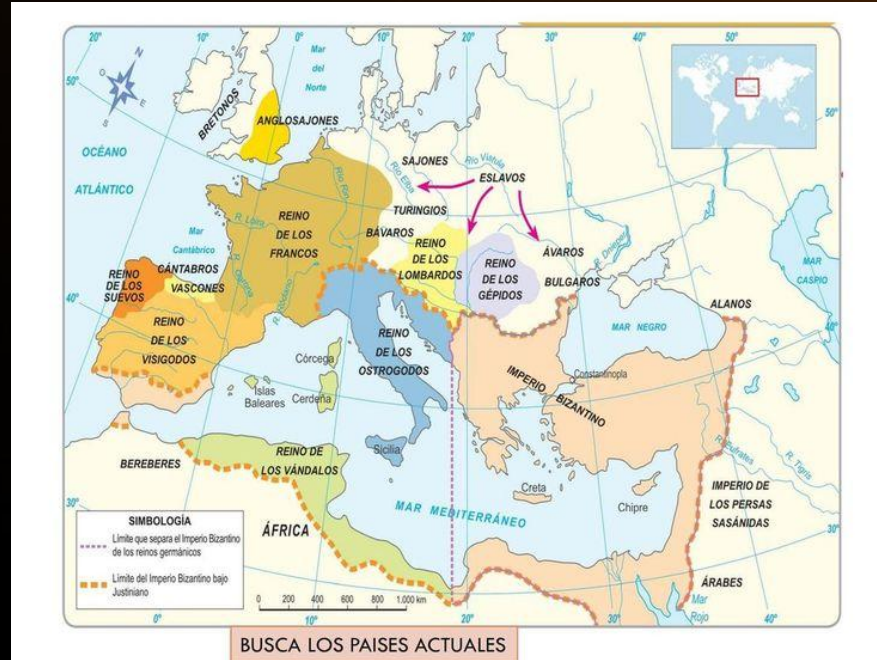
ALTA EDAD MEDIA

BAJA EDAD MEDIA

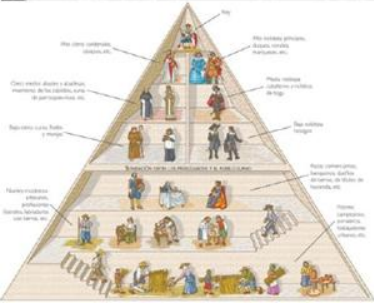
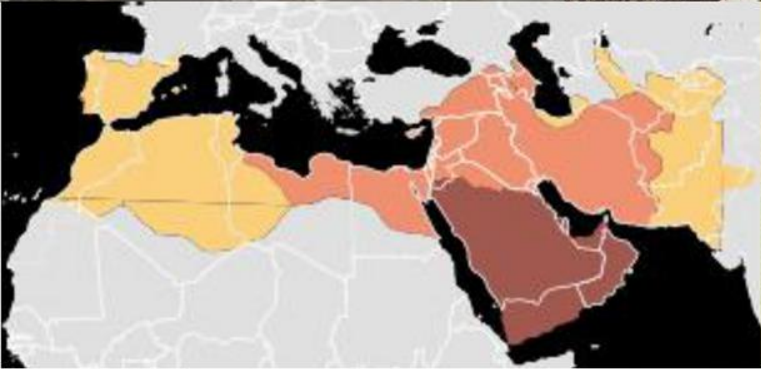
INICIOS Y DESARROLLO DEL FEUDALISMO



EUROPA A PRINCIPIOS DEL SIGLO VI



El antiguo territorio de **Roma Occidental** donde estaba la capital Roma, ahora estaba en manos del reino Ostrogodo y el resto del que había sido el Imperio Romano ahora estaba fragmentado en **pequeños reinos**



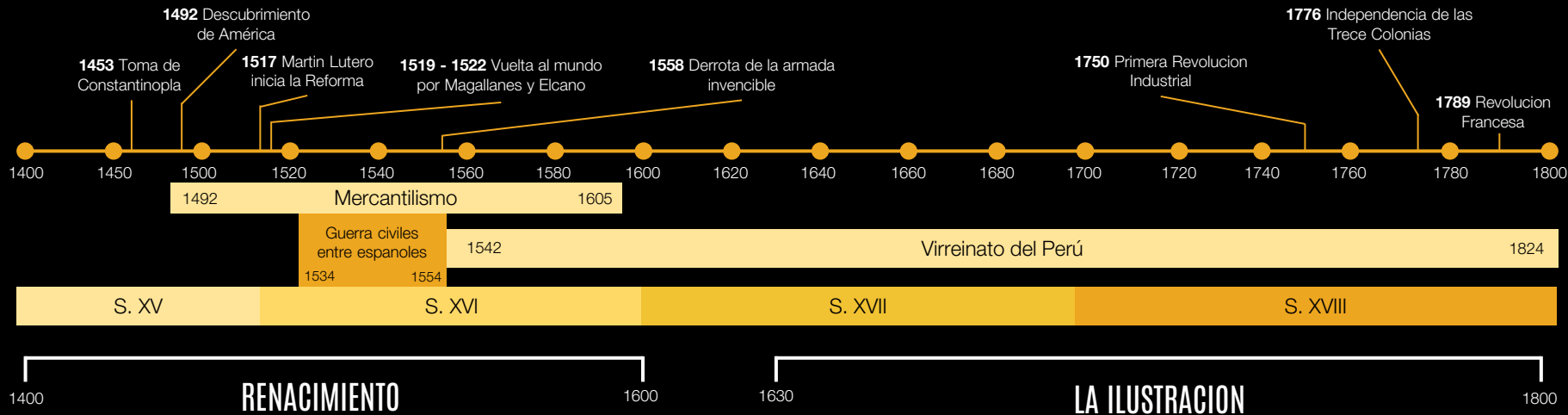
RUTA DE LA SEDA

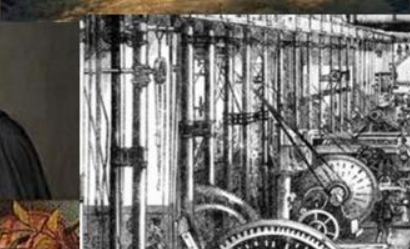
(SIGLO I d. de C)

-  Ruta principal
-  Otras rutas comerciales

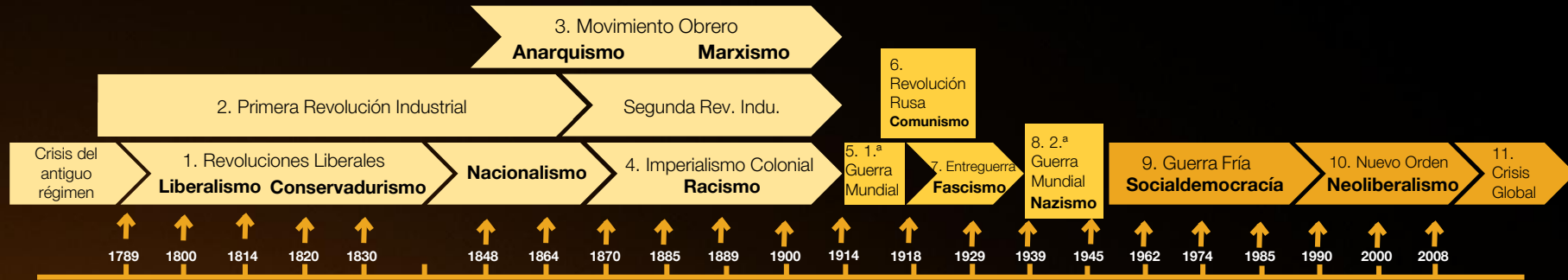


LÍNEA DE TIEMPO **EDAD MODERNA**





LÍNEA DE TIEMPO EDAD CONTEMPORÁNEA



LÍNEA DE TIEMPO EDAD CONTEMPORÁNEA





1ª

2ª

3ª

4ª

Mecanización

Máquina de vapor, energía hidráulica y mecanización

Electricidad

Producción en mesa, cadena de montaje y electricidad

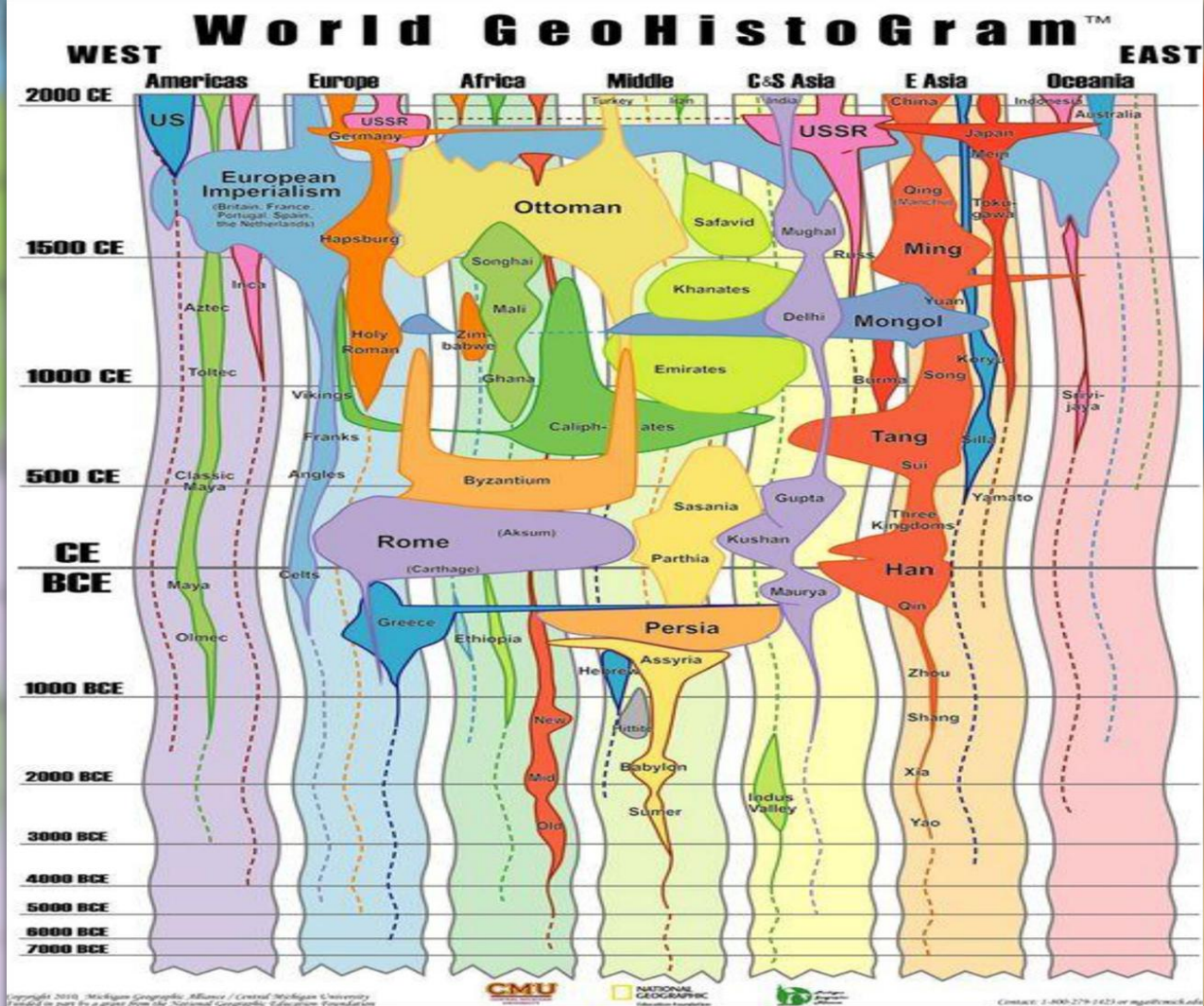
Informática

Automatización, tecnologías de la información y la comunicación (TIC)

Digitalización

Internet de las cosas, la nube, coordinación digital, sistemas ciberfísicos y robótica





Styles of Rum



English Style - Rum

- Industrial rum (Molasses)

Jamaica
Barbados
Trinidad & Tobago
Virgin Islands
Antigua
St. Lucia
British Guyana (Demerara)
Mauritius

Spiced
Vivid
Navy
Dark
Heavy
Powerful

Rum & Coke
English Harbour
Blackwell
El Dorado
Demerara
Duncan Taylor
Lemon Hart
Diamond Reserve
Two James
Foursquare



French Style - Rhum

- Agricole Rhum (Pure Sugar Cane)

Martinique
Guadeloupe
Maire Galante
Haiti
French Guyana
Réunion
Mauritius

Fruity
Quillage
Intense
Tender
Floral
Complex
Elegant

Ti Punch
Plantour's punch
Producers:
Rhum JM
Rhum Clément
Dakaband
Urnapan



Spanish Style - Ron

- Industrial rum (Molasses)

Lighter (Blanco)
Buttery
Sultry
Unctuous
Oily
Round
Dark (Añejados)
Sweet



Cuba
Puerto Rico
Dominican Republic
Venezuela
Guatemala
Nicaragua
Panama
Colombia
Peru
Costa Rica
Ecuador
Mexico

Mojitos
Piña Coladas
Producers:
Crusoe



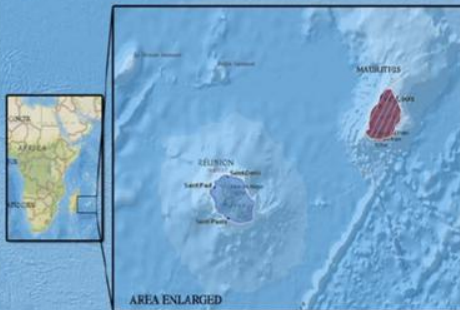
STYLES OF RUM/RHUM BY COUNTRY

SPANISH
INDUSTRIAL RUM (MOLASSES)

FRENCH
AGRICOLE RHUM (PURE SUGAR CANE)

ENGLISH
INDUSTRIAL RUM (MOLASSES)

CACHAÇA
(SUGAR CANE JUICE)



Map by Fernando Belete, MS



CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287
pperales69@yahoo.com