

Extenso

Mtra. Berenice Madrigal Galán

Email: berenice.madrigal@anahuac.mx

Formación académica

- Maestría en Enología y Viticultura, por la Universidad de California, Davis. USA
- Licenciado en Química de Alimentos, por la Universidad Nacional Autónoma de México.

Experiencia docente

- Actualmente es Profesor Adscrito a la Coordinación de la Licenciatura en Gastronomía, Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México.
- Profesor de licenciatura en Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México.
- Profesor de licenciatura en Escuela de Turismo en Universidad Anáhuac México
- Profesor en Centro de Capacitación Domecq
- Profesor en la Universidad Nacional Autónoma de México

Experiencia profesional

- Se desempeñó como enólogo en Viñedos Azteca durante tres años
- Ha sido consultor para grupo La Castellana y William Guinness Wines
- Se desempeñó como enólogo asistente en Finca sala Vive de Freixenet, Querétaro

Publicaciones recientes (2012-2014)

- "Efectos sensoriales del consumo de queso, previo a la evaluación de vino tinto". X *Simposium* Anáhuac Investigación: Logros y retos de la Investigación. Una mirada hacia el 2020.
- "*Sensory effects of consuming cheese prior to evaluating red wine flavor*". Am. J. Enol. Vitic., Mar 2006, 57:12-22.
- "*Effect of cheese on red wine flavor*". Presentación para ASEV, 56th Annual Meeting; Seattle WA.

Resumen

- Maestría en Enología y Viticultura, Universidad de California, Davis. USA
- Licenciada en Química de Alimentos, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Enóloga en Viñedos Azteca y Finca Sala Vive, Freixenet
- Profesora Adscrita a la Coordinación de la Licenciatura en Gastronomía, Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac México.