

DIPLOMADO DE
SOMMELIER
PROFESIONAL

PRESENCIAL
X EDICIÓN

Este será un viaje entre las vides del mundo para descubrir qué hay detrás de una copa de vino. Profesionalízate en la vitivinicultura, el mundo para gourmets y sé un Sommelier Profesional Certificado.



VINCULACIÓN
EMPRESARIAL



OBJETIVO

Al finalizar el diplomado, los participantes serán Sommeliers profesionales reconocidos por la Escuela Española de Sommeliers México, el Consejo Mexicano Vitivinícola y la Universidad Mondragón México. Serán capaces de reconocer las características de cada vino y las principales variedades de uva. Podrán realizar catas y armonizar el vino con las distintas propuestas gastronómicas del mundo. Conocerán los procesos de elaboración del vino y destilados, el enoturismo y la mercadotecnia alrededor del vino. Además, se adentrarán en los elementos del Mundo para Gourmets, como café, aceite de oliva, cerveza, puros y entre otros.

DIRIGIDO A

Toda persona interesada en el mundo del vino y aficionados que deseen profesionalizarse como Sommeliers, chefs y gastrónomos, personas que trabajen o deseen trabajar en la industria turística, emprendedores gastronómicos y de diseño de experiencias, y afines.

INCLUYE:

Vinos a catar en sesiones, set de copas, sommelier case, pin, tastevin y mandil con insignias.

DURACIÓN
120 HORAS

INVERSIÓN
\$40,500.00

Con respaldo de nuestra:



facultad De Gastronomía y Turismo



STPS
SECRETARÍA
DEL TRABAJO Y
PREVISIÓN SOCIAL



Tutuka
• WINES •



TEMARIO

- Enología
- Vitivinicultura: la tierra, el clima, la gente y la técnica
- Análisis Sensorial
- Elaboración de Vinos
- Vocabulario y Metodología de Cata
- Alquimia de aguas
- Barricas y corchos: lo clásico y las tendencias
- Cepas y Blends internacionales
- La bodega: visita
- Vino por países

- Chile
- Argentina
- Uruguay
- México
- Estados Unidos
- Nueva Zelanda
- Australia
- Sudáfrica
- Italia
- España
- Francia
- Portugal
- Alemania
- Otras regiones del mundo
- Vinos encabezados, de postre, Oporto, Jerez, botrytizados

- Mkt. del vino, elaboración de carta y organización de cava
- Destilados del Mundo (Tequila, Mezcal, Sotol, Pisco, Whisky, Bourbon, Brandy, Coñac, Vodka, Ron, etc.)
- Métodos de extracción de café
- Productos para gourmet (queso, aceite, puros)
- Maridaje avanzado

Rafael Villeda Lugo
Contacto: (442) 402 1000 ext. 1300
empresas@mondragonmexico.edu.mx