



DIPLOMADO EN  
SOMMELIER  
2024

Culinary

Wine  
Art  
School.

# Diplomado en Sommelier

*El vino es un arte que tiene la capacidad de expresar el universo de sabores y aromas en un sorbo.*

Comprometidos con nuestra región, Culinary, siendo la primera escuela especializada en educación del vino, inicia en el 2005 el **Diplomado en Sommelier**, mismo que surge ante el interés de impulsar la formación, la profesionalización del oficio del Sommelier y la cultura del vino, en la región de mayor producción vitivinícola de México, Baja California.



## Objetivo:

Adquirir las herramientas para profesionalizar la cultura del vino, a través del estudio teórico-práctico de la uva y el vino, identificando las características generales mediante el análisis sensorial, los lugares vitivinícolas del mundo, el servicio del vino y su armonización con los alimentos, adquiriendo los conocimientos básicos y el análisis sensorial en destilados y cerveza.





## Dirigido a:

Colaboradores de la industria vitivinícola, hospitalidad y servicio, a profesionales de diversas áreas, entusiastas del mundo del vino y público en general que deseen profundizar sus conocimientos sobre la cultura del vino.

## Formación:

- **La uva y el vino:** conoceremos la estructura y composición de la uva, así como su contribución al vino. Además de los componentes del vino y principales estilos.
- **Metodología de la cata:** mediante los sentidos y un sistema de cata estandarizado, conoceremos los factores y el proceso adecuado para apreciar las características de un vino y hacer conclusiones en cuanto a la calidad de este.
- **Viticultura y vinificación:** comprenderemos cómo las influencias ambientales, las opciones de viticultura, el ciclo de la vid, los procesos de elaboración y el envejecimiento de los vinos pueden determinar los factores que influyen en su calidad.
- **Variedades de uvas internacionales:** aprenderemos a describir las características de las principales variedades de uva que han sido cultivadas y vinificadas de forma exitosa en varios países con distintos terruños.
- **Regiones del viejo mundo:** conoceremos las principales regiones del viejo mundo que cuentan con una larga trayectoria y tradición vitivinícola, con un estilo de cultivo de uva y de elaboración de vino específicos. Consideramos las regiones de: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania y Austria.
- **Regiones del nuevo mundo:** exploraremos los vinos fuera de la región considerada como el lugar de nacimiento del varietal, tradicionalmente en Europa. Examinaremos las principales regiones del nuevo mundo: Chile, Argentina, México, USA, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica.
- **Armonía de alimentos:** estudiaremos las interacciones gustativas entre la comida y las bebidas, los efectos que producen en nuestro paladar y los principales factores que intervienen en la armonización, a través de ejercicios prácticos que lleven a la comprensión teórica.



- **Destilados de México y el mundo:** obtendremos una introducción a las bebidas espirituosas y sus procesos de elaboración más importantes de México y del mundo. A través de la cata, apreciaremos sabores, aromas y texturas que estimularán nuestros sentidos y enriquecerán nuestra experiencia. Están considerados el Whisky/Whiskey, Bourbon, Ginebra, Vodka, Ron, Cognac, Tequila, Mezcal, Sotol y Bacanora.
- **Introducción a la cerveza:** en estas sesiones abordaremos los principales procesos de elaboración, sus ingredientes, estilos clasificación. Cataremos, de la mano de nuestros expertos, una variedad de estilos para identificar sus características organolépticas.
- **Taller de mixología:** a través de la práctica, nos centraremos en las técnicas básicas para elaborar un cóctel perfecto. Prepararemos los más famosos del mundo en base a estándares establecidos, para lograr una combinación armónica y de características únicas en sabor, equilibrio y presentación.
- **El servicio del vino:** practicaremos las técnicas de servicio, almacenamiento adecuado del vino, protocolo de descorche y temperaturas de servicio recomendadas para los diferentes tipos de vino.
- **Marketing del vino:** abordaremos diferentes enfoques empleados para ayudar en la decisión de compra al consumidor de vino.
- **Sesión en cocina:** entraremos a los talleres de cocina para crear nuestra propia cena por tiempos y sensibilizarnos con los ingredientes para crear el maridaje perfecto.





### Desarrollo profesional:

Al concluir satisfactoriamente, podrá desarrollarse profesionalmente en el sector vitivinícola, de hospitalidad y servicio, enotecas, enoturismo, representante de marca, consultor y/o educador.

### **Estructura:**

Duración: 10 meses

42 sesiones

2 viajes de estudio

### **Inversión:**

Inscripción: \$500.00 dls.

Mensualidades: \$375.00 dls.

**Incluye:** Kit de cata y material de estudio, cata de vinos, cervezas y destilados, quesos y embutidos, transportación y cata en viajes de estudios.

### **Generalidades:**

Modalidad: presencial

Fecha inicio: 3 de abril 2024

1 sesión por semana, teórico – práctica

Horario: 6:00 pm a 9:00 pm



### Requisitos de admisión:

- Ser mayor de edad.
- Identificación oficial.
- Llenar solicitud de inscripción.
- Pago de inscripción.

### Al acreditar obtendrás:

Diploma en Sommelier

Mandil personalizado

Tastevin

### Acreditación:

- Aprobar la fase académica.
- Evaluaciones finales: examen teórico de conocimientos, examen práctico de servicio y cata.
- Cubrir 30 horas prácticas.

Escala mínima aprobatoria  
70/100.





Culinary.

Wine  
Art  
School.

Información:

[lulu@culinaryartschool.edu.mx](mailto:lulu@culinaryartschool.edu.mx)

664 6229034 - 664 6210083