

DIPLOMADO EN

Cata de Vinos

 A DISTANCIA



Conoce las propiedades del vino y su estudio por zonas, además del enfoque legal y normativo desde la elaboración, comercialización y consumo. Al final del programa serás un experto en el área de la Enología.

Estructura



DURACIÓN

90 horas



HORARIO

Lunes de 7:30 pm
a 10:00 pm.



MODALIDAD

A distancia



INVERSIÓN

Inscripción: \$1,000
y 9 Colegiaturas de \$1,700

¿Para quién es este programa?

No se requiere conocimiento previo, ideal para personas que busquen conocer el vino a través de las sensaciones olfativas y gustativas. Así como apreciar aromas, secuencia y el protagonismo, derivados de la uva.

El Diplomado incluye un kit de clausura.

¿Por qué estudiar este diplomado?

La cultura del vino es una herramienta poderosa de vinculación con otras personas, sea por cultura, por negocios o por un interés social. En este Diplomado adquirirás conocimientos básicos sobre los principales estilos de vino, proceso de elaboración y características organolépticas.

¿Qué aprenderás?

Conocerás el proceso de elaboración del vino, las principales uvas, las regiones más destacadas de producción en el mundo. También obtendrás los conocimientos necesarios y técnicas para apreciar las cualidades del vino, proponer un maridaje y las normas en el servicio de la mesa.



Claustro académico

El diplomado en Cata de Vinos, cuenta con docentes especializados y destacados en su área.



Sommelier Carolina Díaz Culebro

Cuenta con experiencia desde hace 5 años asesorando diversos establecimientos de alimentos y bebidas en el estado de Yucatán y Chiapas, cuenta con experiencia de 10 años en la docencia y ha sido representante de marca de la bodega Astobiza (España)

Experiencia:

» **Agosto 2017-Actual**

Profesor • Enología y Maridaje • Universidad Anáhuac Mayab

» **Abril 2018-Actual**

Profesor • Vitivinicultura • Vatel International Business School Hotel & Tourism Management

» **Julio 2014-Actual**

Docente instructor • Asociación de Sommeliers Mexicanos

» **Abril 2017-Enero 2019**

Profesor de Tiempo Completo • Coordinación • Universidad Tecnológica del Centro

» **Septiembre 2019-Marzo 2017**

Profesor de Tiempo Completo • Coordinación de Gastronomía • Universidad Tecnológica Metropolitana

Formación:

» **Asociación de Sommeliers Mexicanos, Ciudad de México**

Certificado como Sommelier Profesional

» **Universidad Cocina+Arte, Mérida, Yucatán**

Licenciatura en Gastronomía Ejecutiva

» **Universidad Tec Milenio, Mérida, Yucatán**

Maestría en Administración de Negocios

» **Universidad de León, España**

Master en Dirección y Consultoría Turística

» **Universidad Anahuac Mayab, Mérida, Yucatán**

Licenciatura en Administración Turística



Sommelier Ernesto Villarino Rosado

En el 2014 egresó como Licenciado en Administración Turística de la **Universidad Marista de Mérida**. Se especializó en el área de alimentos y bebidas formándose como Sommelier certificado por la **Asociación de Sommeliers Mexicanos** en el mismo año.

En Agosto de 2014 inauguró el restaurante enfocado en impulsar la cultura del vino denominado como Villaroy.

En 2016 es invitado a impartir el taller de Enología en la **Universidad Marista de Mérida**.

En 2018 crea la marca Ernesto Villarino Sommelier e imparte cursos relacionados al vino, dirige clubs de cata y brinda consultoría a negocios relacionados al ámbito de Alimentos y Bebidas.

En 2019 es invitado al **Le Cordon Bleu** de la **Universidad Anáhuac Mayab** a impartir clases de Taller de maridaje y la clase de Introducción a la cultura del vino y consumo responsable.



Sommelier José Carlos Palacios

Nacido en Argentina, dedicado a la docencia.

Es sommelier certificado por la **Asociación Mexicana de Sommelier**. Imparte la materia de Enología y Maridaje para alumnos del **Cordón Bleu**. Asesor restaurantero con más de 70 centros de consumo aperturados y consultados.

Es Head Sommelier en el **Yucatán Country Club** desde el 2008.

Columnista del Diario de Yucatán desde el 2014 con su columna de vinos.

Jurado en concursos internacionales representando a México en el **Campeonato Mundial de Vinos en Verona Italia** 2014 ,2015 y 2016.

Jurado en el 2015 en hong kong del festival mundial de vinos espumosos

Jurado del **Concurso Mundial de Vinos 2019** en **Bruselas Bélgica**.

Maestro mejor calificado 2018 por el **Bloque Electivo Anahuac**.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

Historia del vino
Conceptos básicos de vino
Geografía del vino
Ciclo vegetativo de la vid
Procesos de vinificación
Vinos de México
Vinos de Chile
Vinos de Argentina y Uruguay
Vinos de Estados Unidos
de América I
Vinos de Estados Unidos
de América II
Introducción al maridaje

MÓDULO 2

Vinos de España I
Vinos de España II
Vinos de España III
Vinos Fortificados
Vinos de Portugal
Los sentidos y el análisis
organoléptico
Vinos de Italia I
Vinos de Italia II
Vinos de Italia III
Armonización de
alimentos y vino
Vinos de Alemania
Vinos de Medio Oriente

MÓDULO 3

Vinos de Francia I

Vinos de Francia II
Vinos de Francia III
Vinos de Francia IV
Vinos de Australia y
Nueva Zelanda
Vinos de Sudáfrica y China
Servicio del vino
Diseño de carta de vinos
Defectos del vino
Evaluación
Vinos del mundo
Vinos del mundo



Acercá de la UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con **más de 35 años de historia**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los **mejores programas educativos de la región**, creando contenido que responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, **Diplomados y Cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional** brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.



Conoce nuestras Certificaciones

Miembros de:



uni>ersia

Acreditados por



FIMPES

Proceso de Admisión Educación Continua



01

Dirígete a



merida.anahuac.mx/educacion-continua



02

Explora la página y **encuentra el programa de tu preferencia.**



03

Una vez dentro del programa dirígete al botón de **"Quiero inscribirme"**.



04

El botón te redireccionará a nuestra plataforma, **es importante seguir los pasos que ahí se indican y completar la información** de manera correcta y sin faltas de ortografía.

Continúa tu
crecimiento profesional

Contacto



WhatsApp

(999) 220 3086



Teléfono

(999) 942 4800



Correo

posgrado.merida@anahuac.mx



Web

merida.anahuac.mx/educacion-continua