

ESPECIALIDAD EN SOMMELIER

Programa especialmente diseñado para el desarrollo de competencias que te permite desempeñarte en los más altos niveles en el mundo del vino.

Con nosotros puedes estudiar para ser Sommelier con grado de Diplomado o de Especialidad avalado por la SEP.

PERFIL DEL EGRESADO

Como egresado de la especialidad en Sommelier, serás capaz de gestionar y comercializar de manera satisfactoria proyectos relacionados con el servicio de bebidas. Desarrollarás la sensibilidad para identificar aromas y sabores y así, sugerir el maridaje ideal de acuerdo a cada experiencia.





¿POR QUE ELEGIR ESTE PROGRAMA?

- Viaje a viñicola nacional.
- Estuche de 8 copas Riedel incluido en la inscripción.
- Reconocimiento “Distintivo T” por el Consejo Regulador del Tequila.
- Todos los docentes son profesionales del mundo del vino, tanto emprendedores como ejecutivos laboralmente activos, lo cual te acerca a la industria.
- Aula especialmente diseñada para facilitar los ejercicios de cata.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	Vitivinicultura y Enología	El Servicios del Vino	Análisis Sensorial y Cata
SEGUNDO CUATRIMESTRE	El Vino del Viejo Mundo	El Vino del Nuevo Mundo	
TERCER CUATRIMESTRE	Principales Bebidas Espirituosas	Taller de Maridaje	El Sommelier y la Profesión