



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

SOMMELIER

PRIMER CUATRIMESTRE

Vitivinicultura
Enología
Análisis sensorial y cata

SEGUNDO CUATRIMESTRE

El vino mexicano
Geografía vitivinícola mundial
Destilados y licores

TERCER CUATRIMESTRE

El servicio del vino
Principales bases del maridaje
El sommelier y la profesión