

DIPLOMADO PROFESIONAL EN VINOS PARA LA FORMACIÓN DEL SOMMELIER



SOMMELIER
Ricardo Espindola



FECHA DE INICIO
04 de Octubre
45 sesiones



HORARIO
Lunes de
18:00 a 22:00 hrs



COSTO
\$43,700.00 (\$7,000.00 de
inscripción y 11 pagos men-
suales de \$3,336.00)

OBJETIVO

El programa brinda las herramientas suficientes para conocer el gran mundo del vino: historia, clasificación, viticultura, enología, protocolo de servicio, almacenamiento y armonía con los alimentos.

Somos el único diplomado que cuenta con salón de cata profesional, copas de cristal para degustación de los vinos y viajes enológicos (opcionales).

¡Aprende el lenguaje del vino! Desde la primera sesión podrás degustar vinos de distintos estilos para que te familiarices con sus aromas, colores y sabores.

INCLUYE:

- Material didáctico.
- Mandil de servicio y descorchador al término del curso
- Todos los vinos que se catan corresponden al tema visto en clase (4 vinos por clase).

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Llenar Solicitud de admisión
- Presentar copia de credencial de elector
- Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro / color)



OPCIONES DE PAGO

- Cheque a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias) Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301 a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.

**** 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.

DIPLOMADO PROFESIONAL EN VINOS PARA LA FORMACIÓN DEL SOMMELIER



SOMMELIER

Ricardo Espindola



FECHA DE INICIO

04 de Octubre
45 sesiones



HORARIO

Lunes de
18:00 a 22:00 hrs



COSTO

\$43,700.00 (\$7,000.00 de
inscripción y 11 pagos men-
suales de \$3,336.00)

TEMARIO:

1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LAS BEBIDAS Y DEL VINO

- a) Clasificación de bebidas (con alcohol y sin alcohol)
- b) Fermentados y destilados
- c) Historia del vino
- d) Clasificación del vino

2. VITICULTURA

- a) Ciclo vegetativo, estructura de la vid, reproducción, sistemas de conducción
- b) Tipo de climas
- c) Tipos de terrenos
- d) Variedades tintas y blancas

3. ENOLOGÍA

Procesos de elaboración de los distintos tipos de vinos

4. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA MUNDIAL

NUEVO MUNDO

Argentina
Australia
Nueva Zelanda
Estados Unidos
Sudáfrica

VIEJO MUNDO

Francia
Italia
España
Alemania
Portugal

5. VINO MEXICANO

Avalado por el Consejo Mexicano Vitivinícola, este módulo se conforma por 3 sesiones enfocadas al estudio de las principales zonas productoras y la clasificación del vino mexicano.

6. SERVICIO Y ALMACENAMIENTO DEL VINO

Administración y organización de cava.

7. DISEÑO DE CARTAS DE VINOS

8. DESTILADOS

9. CERVEZA

10.- AGUA, SIDRA Y SAKE

ACTIVIDADES EXTRAS:

Visitas a los viñedos de Querétaro (costo extra).