

# DIPLOMADO PROFESIONAL EN VINOS PARA LA FORMACIÓN DEL SOMMELIER



**SOMMELIER INSTRUCTOR**  
Sergio López



**FECHA DE INICIO**  
10 de octubre



**HORARIO**  
Lunes y Martes  
de 19:00 a 22:00 hrs.  
60 sesiones



**COSTO**  
\$48,000.00  
(inscripción de \$10,200.00 y 9  
mensualidades de \$4,200.00)

**Objetivo:** El programa brinda las herramientas suficientes para conocer el gran mundo del vino como su 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).

## CONTENIDO DEL DIPLOMADO:

### MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DE LAS BEBIDAS Y DEL VINO.

- Clasificación de bebidas (con alcohol y sin alcohol)
- Fermentados y destilados
- Historia del vino
- Clasificación del vino
- Variedades tintas y blancas
- Ciclo vegetativo, estructura de la vid, reproducción, sistemas de conducción
- Tipo de climas
- Tipos de suelos
- Procesos de elaboración de los distintos tipos de vinos



## DIPLOMADO PROFESIONAL EN VINOS PARA LA FORMACIÓN DEL SOMMELIER

### MÓDULO 2: GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL NUEVO MUNDO

- Argentina
- Australia
- Nueva Zelanda
- Estados Unidos
- Sudáfrica
- Chile
- Uruguay
- Países emergentes

### MÓDULO 3: VIEJO MUNDO

- Francia
- Italia
- España
- Alemania
- Portugal
- Otros países productores

### MÓDULO 4: VITIVINICULTURA EN MÉXICO

- 3 sesiones enfocadas al estudio de las principales zonas productoras y la clasificación del vino mexicano.

### MÓDULO 5: SERVICIO Y ADMINISTRACIÓN DE UNA CAVA

### MÓDULO 6: BEBIDAS COMPLEMENTARIAS

- Agua
- Sidra
- Sake
- Cerveza
- Destilados

### MÓDULO 7: ELABORACIÓN Y TIPOS DE QUESOS DEL MUNDO

#### 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.