



#### **Objetivo:**

El participante aprenderá a diseñar maridajes multisensoriales innovadores, explorando bebidas fermentadas, destiladas y no alcohólicas. Aplicará fundamentos sensoriales, emocionales y culturales para crear experiencias gastronómicas completas y memorables.

#### Dirigido a:

A todo público. Personas que comienzan o que quieren comenzar en el gremio de la hospitalidad. Chefs, restauranteros.

#### Reconocimiento:

- Al finalizar tu programa recibirás:
  - Diploma Digital con validez curricular y tecnología Blockchain con código QR y de verificación.



### ¿Por qué UVM?

Tenemos **más de 60 años** de **experiencia académica**, más de **150 programas educativos** y más de **180 programas de excelencia** a nivel nacional.

Adquieres conocimientos y habilidades esenciales que puedes aplicar de inmediato en tu actividad profesional.

Los **profesores** que imparten las **Certificaciones y Diplomados** son **expertos reconocidos** en **sus campos**.

Tienes flexibilidad educativa que te permite estudiar a tu ritmo, a cualquier hora y en cualquier lugar.

Los **Diplomados y Certificaciones UVM** enriquecen tu **CV** y te posicionan como **el mejor candidato**.



### Al estudiar el programa podrás:

Explorar un enfoque integral: enología, mixología, sabor y diseño sensorial.



Aplicar lo aprendido en gastronomía, eventos y turismo.



Vivir un aprendizaje práctico con degustaciones y ejercicios sensoriales.



Diseñar experiencias únicas a través de maridajes auténticos y memorables.





# MÓDULOS

## Ol Fundamentos del maridaje y experiencia sensorial

- Percepción sensorial: gusto, olfato, textura, temperatura
- 2. Umami, acidez, amargor y su interacción con alimentos
- 3. Psicología del sabor

- Principios de maridaje: afinidad, contraste
- Métodos de servicio, cata y vocabulario

### O Vinos y Quesos

- Tipos de vino y su perfil sensorial (espumosos, blancos, tintos, fortificados)
- 2. *Terroir*: geografía, clima, uvas, método de producción
- 3. Quesos: tipos, maduración, textura, corteza
- 4. Maridajes clásicos vs disruptivos



## O3 Destilados, fermentados y bebidas sin alcohol

- 1. Cervezas artesanales
- 2. Destilados: mezcal, tequila, whisky, ron
- 3. No alcohólicas: Infusiones, cafés, *mocktails*, kombuchas
- Creatividad en maridajes no convencionales

## 04 Diseño de experiencias y menú maridado

- Creación de menús con armonización completa
- Escenografía, música, iluminación y narrativa sensorial
- 3. Maridaje para eventos (bodas, cenas privadas, experiencias de marca)
- Taller de diseño de maridaje digital con herramientas como foodpairing.com, chatGPT



### Beneficios de la modalidad

Clases en vivo con actividades interactivas y casos prácticos en las que podrás interactuar con profesores y otros alumnos para tener una experiencia más enriquecedora.

**Networking.** Construye una red de contactos profesionales con otras personas que tienen intereses similares o se desempeñan en el mismo ámbito.

**Asesoría y acompañamiento.** Cuentas con un facilitador por módulo para guiarte durante tu curso.

Aplica lo que aprendas de forma inmediata.

**Nota:** Si no asistes a las sesiones en vivo con el profesor en las fechas y horarios establecidos, tendrás 30 días naturales para ver completa la grabación de la clase en Teams° y realizar la actividad asignada para que acredites el módulo.



### SÉ PARTE DE LA UVM









@uvmmx uvm @uvmmx uvm.mx