



**CULTURA Y SERVICIO DEL VINO
EN LÍNEA
(96 horas)**

Objetivo:

- Formar profesionales capacitados en el conocimiento y gestión integral de la enología, desde la viticultura hasta la comercialización del vino, con un enfoque práctico y científico, para asegurar el desarrollo de una cultura vitivinícola de calidad en diversas áreas del sector.

Dirigido a:

- Profesionales de la industria alimentaria, turismo, *sommeliers*, amantes del vino, emprendedores y personas interesadas en la gestión vitivinícola, así como aquellos que deseen emprender en el mundo del vino.

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:

Gestionar una bodega, producir vinos de alta calidad, analizar sensorialmente productos y participar en la comercialización de vinos en mercados nacionales e internacionales, obteniendo un enfoque práctico, sostenible y global en la enología.



MÓDULOS

01 Historia del vino

1. Primeros vestigios, Persia, Turquía, Irán, Egipto y antecedente de DO, leyendas (Caleb), griegos, romanos, Ganímedes, etc., la Nueva España, Napoleón III
2. Crisis de la filoxera, y detractores del vino
3. Ampelografía: cepas, uvas, suelos, podas, climas, microclimas, ciclo del viñedo, composición de la uva
4. Tendencias globales en el mercado vitivinícola

02 Procesos de vinificación

1. Riqueza aromática, acidez, amplitud térmica, madurez fenólica, polisacáridos, etc
2. Vinificación blancos, tintos, etc
3. Corchos, botellas, etiquetas, etc
4. Tipos de fermentación
5. Procesos de maceración, microoxigenación, control de acidez, etc
6. Crianza y DO

03 Las regiones del mundo del vino

1. Tendencias actuales del mercado vitivinícola
2. Principales productores y consumidores de vino
3. Factores geográficos y climáticos en la producción de vino
4. Nuevas regiones emergentes en la producción de vino
5. Sostenibilidad y tecnología en la industria vitivinícola

04 El gusto del vino

1. Análisis organoléptico del vino
2. Mecanismos y mensajes de los sentidos, el olfato y los olores, el gusto y los sabores
3. Técnicas de cata, fichas de cata, equilibrio de los olores y sabores
4. Saber beber: cómo medir la calidad y cualidades de los vinos
5. Enofisiología

05 Servicio del vino

1. Elementos esenciales del servicio del vino
2. El buen uso del vino
3. Etica del *sommelier*
4. Protocolo y presentación del vino en diferentes contextos
5. Errores comunes en el servicio del vino y cómo evitarlos
6. Técnicas de comunicación y recomendación para clientes

06 El arte del maridaje

1. Aprender a combinar el vino con los alimentos
2. Principios del maridaje
3. Enemigos del vino
4. El vino y la salud, la sed, peligros del abuso del vino

MATERIALES:

- Copa de forma de tulipa, también llamada “copa de degustación”
- Sacacorchos de palanca
- Agua para enjuagar la boca
- Pan neutro para neutralizar sabores en el paladar
- Termómetro (opcional)
- Escupidera para que el alumno no tenga que tragarse todos los vinos (opcional)

Beneficios de la modalidad

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

Networking. Tienes la oportunidad de construir una red de contactos profesionales con otras personas que tienen intereses similares o se desempeñan en el mismo ámbito.

Estudia a tu ritmo. Consulta todas las sesiones grabadas en el horario que más te convenga.

Soporte técnico. Cuentas con atención técnica en todo momento para ayudarte a solucionar cualquier problema que se presente.

Asesoría y acompañamiento. Tienes un tutor que te brindará apoyo a través de enlaces en vivo, chat o WhatsApp para resolver cualquier duda.

SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx