



DIPLOMADO EN ENOLOGÍA
EN LÍNEA
(96 horas)

Objetivo:

- Formar profesionales en la gestión integral de la enología, desde la viticultura hasta la comercialización, con un enfoque práctico y científico, para desarrollar una cultura vitivinícola de calidad.

Dirigido a:

- Profesionales de la industria alimentaria, turismo, sommeliers, amantes del vino, emprendedores y quienes 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 productos sensorialmente y participar en la comercialización en mercados nacionales e internacionales, con un enfoque práctico, sostenible y global en la enología.



MÓDULOS

01 Introducción a la enología y viticultura

1. Historia y evolución de la enología
2. Introducción a la viticultura: tipos de uva y su influencia en el vino
3. El ciclo de la vid: etapas y factores climáticos
4. Técnicas de cultivo y cosecha de uvas
5. El impacto del terroir en la calidad del vino
6. Tendencias globales en el mercado vitivinícola

02 Procesos de vinificación

1. La recepción y selección de uvas: criterios de calidad
2. Despalillado, estrujado y maceración
3. Fermentación alcohólica y maloláctica
4. Técnicas de clarificación y estabilización
5. Crianza y envejecimiento: barricas y depósitos
6. Control de calidad y análisis sensorial en vinificación

03 Análisis sensorial del vino

1. Principios básicos del análisis sensorial
2. El sentido del gusto: aspectos de la percepción del vino
3. Identificación de aromas: en nariz y boca
4. Cata de vinos: técnicas y protocolos
5. Vocabulario del catador
6. La importancia del análisis sensorial en la producción y comercialización

04 Tecnología del vino y equipamiento

1. Equipamiento en la vinificación: prensa, fermentadores y sistemas de control
2. Tecnología de la fermentación controlada
3. El papel de la automatización en la producción vitivinícola
4. Embotellado y envasado: tecnología y calidad
5. Innovaciones tecnológicas en la industria del vino
6. Tendencias en el uso sostenible de la tecnología en enología

05 Comercialización y *marketing* del vino

1. El mercado del vino: análisis y segmentación
2. Estrategias de *branding* y posicionamiento
3. Canales de distribución y exportación de vino
4. El papel de las bodegas en la promoción y comercialización
5. *Marketing* digital y redes sociales en la industria del vino
6. La legislación y certificaciones en el comercio del vino

06 Gestión de bodegas y sostenibilidad en enología

1. La gestión de bodegas: desde la producción hasta la venta
2. Planificación financiera en una bodega
3. La sostenibilidad en la producción de vino: prácticas ecológicas
4. Certificaciones y sellos de calidad ambiental en viticultura
5. Innovaciones en la gestión de bodegas y mercados
6. Desarrollo y ejecución de un plan de negocios en enología

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