



A M B R O S Í A
CENTRO CULINARIO

DIPLOMADO EN VINOS PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE SOMMELIER

Fechas de Inicio y Horarios:

- Todos los lunes: 08 de abril 2019 (17:00 a 21:00 hrs.)
- Todos los martes: 29 de enero 2019 (17:00 a 21:00 hrs.)
- Todos los sábados: 03 de agosto 2019 (09:00 a 13:00 hrs.)

Duración: 12 meses

Costo: Inscripción: \$5,940.00

12 pagos: \$4,100.00

Incluye: Cata de 3 o 4 vinos por sesión, kit de copas, descorchador, lito y manuales digitales.

Objetivo General: Identificar las características generales de diferentes tipos de vino, bebidas destiladas y cerveza según su materia prima, origen y tipo de elaboración a través de la cata organoléptica, proponiendo su maridaje con alimentos.

Duración Total 200 horas

CONTENIDO

MÓDULO I INTRODUCCIÓN A LA VITIVINICULTURA

- 1.1. Introducción a la cata de vinos
- 1.2. Clasificación de bebidas alcohólicas
- 1.3. Antecedentes de la vid y el vino



A M B R O S Í A

CENTRO CULINARIO

- 1.4 La vid, su medio ambiente y sus funciones
- 1.5 La poda, formas de propagación de la vid y su ciclo vegetativo
Evaluación
- 1.6 Variedades nobles de la vid
- 1.7 Procesos de vinificación
- 1.8 Elaboración de vinos espumosos
Evaluación

Duración: 32 hrs.

MÓDULO II GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL NUEVO MUNDO

2.1. NUEVA ZELANDA

- 2.1.1 Ubicación geográfica
- 2.1.2 Legislación vitivinícola
- 2.1.3 Regiones vitivinícolas
- 2.1.4 Vinos más representativos

2.2. AUSTRALIA

- 2.2.1 Ubicación geográfica
- 2.2.2 Legislación vitivinícola
- 2.2.3 Regiones vitivinícolas
- 2.2.4 Vinos más representativos

2.3. SUDÁFRICA

- 2.3.1 Ubicación geográfica
- 2.3.2 Legislación vitivinícola
- 2.3.3. Regiones vitivinícolas
- 2.3.4. Vinos más representativos



A M B R O S Í A
CENTRO CULINARIO

2.4. ESTADOS UNIDOS

- 2.4.1. Ubicación geográfica
 - 2.4.2. Legislación vitivinícola
 - 2.4.3. Regiones vitivinícolas
 - 2.4.4. Vinos más representativos
- Evaluación

2.5. ARGENTINA

- 2.5.1. Ubicación geográfica
- 2.5.2. Legislación vitivinícola
- 2.5.3. Regiones vitivinícolas
- 2.5.4. Vinos más representativos

2.6. CHILE

- 2.6.1. Ubicación geográfica
- 2.6.2. Legislación vitivinícola
- 2.6.3. Regiones vitivinícolas
- 2.6.4. Vinos más representativos

2.7. MÉXICO

- 2.7.1. Antecedentes
- 2.7.2. Regiones vitivinícolas
- 2.7.3. Bodegas productoras
- 2.7.4. Vinos más representativos
- 2.7.5. Estadísticas vitivinícolas
- 2.7.6. Tendencias

Evaluación



MÓDULO III GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VIEJO MUNDO

3.1. ESPAÑA

- 3.1.1. Ubicación geográfica
- 3.1.2. Legislación vitivinícola
- 3.1.3. Regiones vitivinícolas
- 3.1.4. Vinos más representativos
- 3.1.5. Denominaciones de origen
- 3.1.6. Rioja
- 3.1.7. Castilla León
- 3.1.8. Andalucía
- 3.1.9. Cataluña

Evaluación

3.2. ITALIA

- 3.2.1. Ubicación geográfica
- 3.2.2. Legislación vitivinícola
- 3.2.3. Regiones vitivinícolas
- 3.2.4. Vinos más representativos
- 3.2.5. Región norte
- 3.2.6. Región centro
- 3.2.6. Región sur

3.3. ALEMANIA

- 3.3.1. Ubicación geográfica
- 3.3.2. Legislación vitivinícola



A M B R O S Í A

CENTRO CULINARIO

3.3.3. Regiones vitivinícolas

3.3.4. Vinos más representativos

3.4. PORTUGAL

3.4.1. Ubicación geográfica

3.4.2. Legislación vitivinícola

3.4.3. Regiones vitivinícolas

3.4.4. Vinos más representativos

3.5. HUNGRÍA

3.5.1. Ubicación geográfica

3.5.2. Legislación vitivinícola

3.5.3. Regiones vitivinícolas

3.5.4. Vinos más representativos

Evaluación

Duración: 44 hrs.

MÓDULO IV GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE FRANCIA

4.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

4.1.1. Legislación vitivinícola

4.1.2. Categorización de vinos

4.1.3. Regiones vitivinícolas

4.1.4. Burdeos

4.1.5. Valle de Loira

Evaluación



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

4.1.6. Champaña

4.1.7. Alsacia

4.1.8. Borgoña

4.1.9. El Valle del Ródano

4.1.10. Sur de Francia

Evaluación

Duración: 36 hrs.

MÓDULO V EL SERVICIO Y CONSERVACIÓN DEL VINO

5.1. La Carta de vinos

5.2. La Cava y su Operación

5.3. El Servicio del Vino I

5.4. El Servicio del Vino II

5.5. El Servicio del Vino III

Evaluación

5.6. Armonización de vinos y alimentos

5.7. Cata Profesional

Evaluación

Duración: 28 hrs.