

DIPLOMADO

Vinos del mundo

Para formarte como Sommelier
Profesional – Nivel 1
o simplemente ser Wine Lover

Somm Marc

WA

WINE ACADEMY
SM



Marcos Flores Tlalpan



Instructor Principal

Sommelier, Gastrónomo y Asesor Profesional con más de 25 años de trayectoria;
Director General, CEO y fundador de Wine Academy by SM.

Mejor Sommelier de México 2005, 2007 y 2010,

Expresidente de la Asociación de Sommeliers Mexicanos 2015 -2019

Exvicepresidente de la Asociación de la Sommellerie Internationale 2016 - 2019
para las Américas, actual presidente de la Alianza Panamericana de Sommelier.

Capacitador avalado por el CONOCER

Perfil del participante:

Mayores de edad, sexo indistinto, estudios mínimos de preparatoria, no se requieren conocimientos previos sobre el tema.



WINE ACADEMY
SM



Beneficios del Curso:

- Diploma avalado por Wine Academy by SM con Valor Curricular, algunos temas avalados por los Consejos Reguladores como DOCa Rioja, DOQ Priorat, D.O. Cava, etc.
- -Material de Consulta permanente
- Acceso a nuestro portal de clases grabadas en caso de perder una sesión
- Acceso a eventos especiales con trato VIP, tales como catas, cenas, expos, etc.
- Invitados especiales importantes a nivel nacional e internacional
- Bolsa de trabajo en México y otras partes del mundo
- Precios especiales en nuestros viajes de Enoturismo





Objetivo general:

Poder analizar las características más sobresalientes de las regiones vitivinícolas más importantes del mundo, a través de actividades de enseñanza y aprendizaje que se llevarán a cabo durante todas las sesiones, también al uso del guión de cata de Wine Academy by SM, esto ayudará obtener las herramientas que permita ser un real amante del vino y poder contagiar esa misma pasión por el vino a los comensales en algún centro de consumo.

Metodología:

- Todas las sesiones serán teórico-prácticas
- Se llevará a cabo una exposición de tema por parte del expositor, mismo que tendrá algunos invitados con reconocimiento nacional o internacional dependiendo del tema que se trate.
- Todas las sesiones habrá la cata de 3 vinos
- Se dejarán algunas actividades de aprendizaje



Criterios de Evaluación:

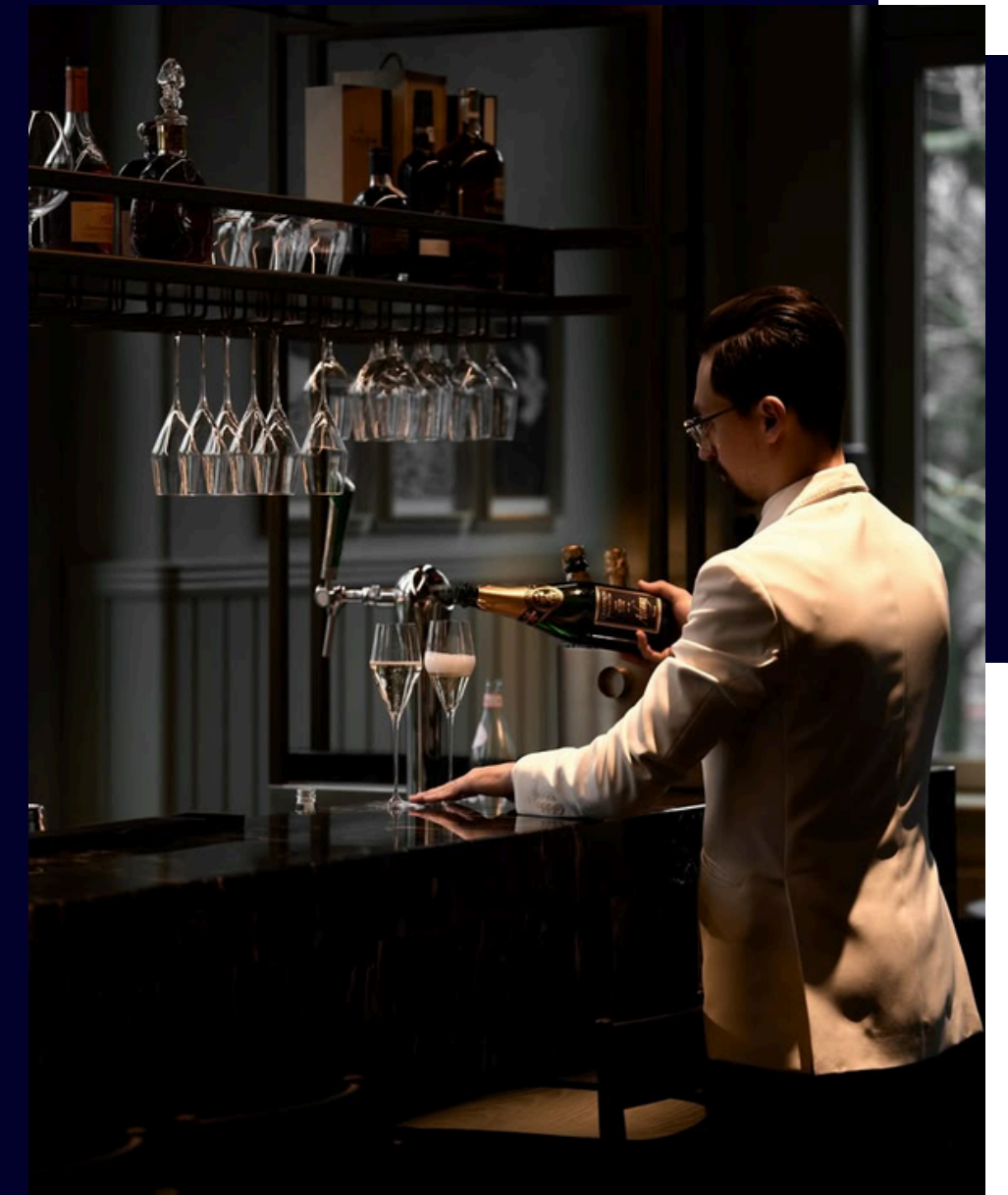
- Trabajos de investigación
- Entrega de Fichas de cata
- Evaluación escrita, calificación mínima de 6 (solo para aquellos que requieran un diploma como sommeliers, el resto se entregará una constancia de participación)
- Módulo de Servicio: se requerirán mínimo 6 días de practica in situ para poder aprobar el módulo y entregar la elaboración de carta de vinos al final del diplomado.
- Trabajo de Maridaje por módulo, ya sea en grupo o individual.



CONTENIDO

Módulo I “Introducción a la Sommellerie y el Servicio del Vino”

- - Historia del Sommelier
- - Bolsa de trabajo del Sommelier
- - Rol del Sommelier en Servicio
- - Código de ética del Sommelier
- - Antecedentes del vino
- - Elaboración de programas de vino
- - Administración de Vino
- - Nuevas tendencias de Armonización del vino
- - Protocolo de Servicio
- - Costeo y Ventas de Vino
- - Guion de Cata Profesional WA



CONTENIDO

Módulo II Del campo a la Bodega

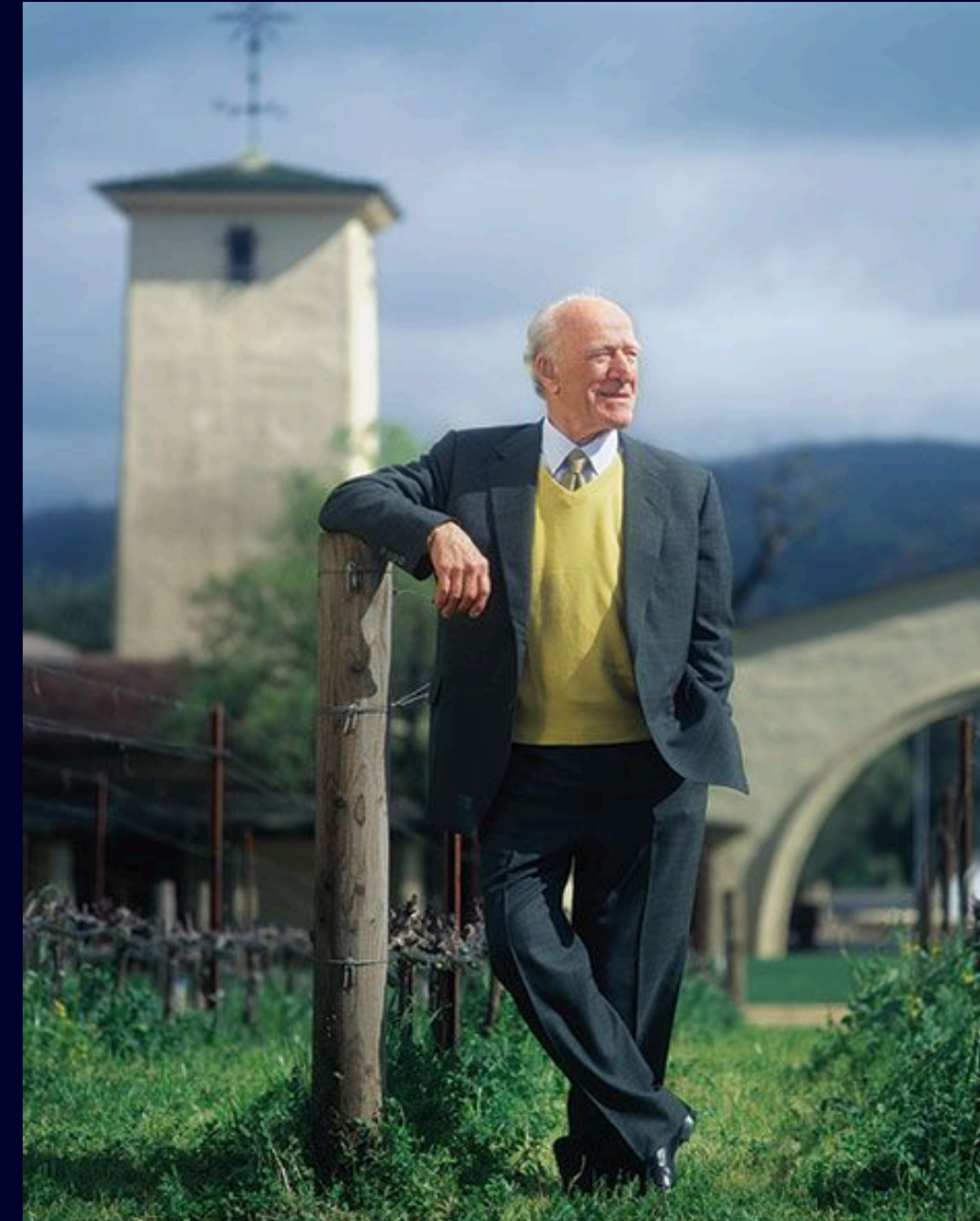
- La vid en el campo
- Ciclo Vegetativo
- Fisiología de la Vid
- Terroir
- Conducción y Poda
- Uvas Blancas
- Uvas Tintas
- Elaboración de Vinos Tranquilos
- Elaboración de Vinos Espumosos



CONTENIDO

Módulo III Las tendencias del Nuevo Mundo

- La historia de los Vinos Mexicanos y su evolución
- Estados productores de Vino en México
- Vinos de Sudáfrica
- Vinos de Nueva Zelanda
- Vinos de Chile
- Vinos de Estados Unidos
- Vinos de Argentina
- Vinos de Uruguay



CONTENIDO

Módulo IV Vinos de Francia

- Antecedentes y Legislación
- Champagne
- Alsacia
- Borgoña
- Burdeos
- Valle del Loire
- Ródano
- Languedoc Roussillon
- Provence
- Jura



CONTENIDO

Módulo V Resto de Europa

- España y sus DO's (Rioja, Priorat, Cava, Jerez, etc.)
- Vinos de Alemania
- Vinos de Portugal y su Oporto
- Vinos de Italia
- Vinos de Austria

Total de horas del Diplomado Online: 150 horas horas, 13 meses aproximadamente tomando en cuenta días de descanso obligatorio





Evaluación Final:

Se llevará a cabo una Evaluación teórico – práctica de Servicio, donde llevará a cabo servicio de vino tinto o espumoso y hablará sobre una recomendación de maridaje, así como la cata de dos vinos a ciegas.

Inversión:

\$3,000 mensuales

Formato presencial

Inscripción:

\$5,000

Pago mensual:

DÍA 30 DE CADA MES

WA

WINE ACADEMY

SM





WVA

WINE ACADEMY

SM

