

## ESCUELA DE SOMMELIERS

### DIPLOMADO SOMMELIER PROFESIONAL 2025

#### GENERALIDADES

- INICIO : sábado 14 de junio de 2025
- SEDE: UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CUMBRES  
Boulevard Solidaridad Las Torres, 1566, Toluca  
(A 5 min caminando del Tren Interurbano)
- HORARIO: 9,30 AM A 13,30 PM
- INSCRIPCIÓN UNICA: \$3500.00
- MENSUALIDAD:  
Modalidad presencial \$3000 (12 mensualidades)  
Modalidad virtual \$2500 (12 mensualidades)

Obtención de Diploma expedido por la Universidad Tecnológica Cumbres

- CADA CLASE CONSTA DE 4 HORAS DE CLASE CON CATA DE VINOS
- TOTAL : 172 HORAS

### PRIMER CUATRIMESTRE 14 clases

● MODULO I. HISTORIA, ENOLOGIA Y VITIVINICULTURA	16 horas
1. Intro, Historia y Cultura.	
2. Las cualidades organolépticas del vino. Sensibilización	
3. Vitivinicultura.Ciclo vegetativo.	
4. Viticultura. Variedades y Elaboración del Vino y Estilos de Vino.	
● MODULO II. OTRAS CATEGORIAS / EXPERIENCIAS	20 horas
1. Vinos de Categoría Especial: Biodinámicos, Orgánicos, Veganos, Viñedos sustentables.	
2. El Queso y el Vino.	
3. El Sommelier	
4. Sinestesia.	
5. Espumosos y Cava.	
● MODULO III. SERVICIO DEL VINO	20 hrs
1. Protocolo y Técnicas de Servicio.	
2. La Carta de Vino.	
3. Taller de Aromas I. Uso de Aceites y 3 tipos de Uva.	
4. Taller de Aromas II. Uso de Aceites y 3 tipos de Uva.	
5. Maridaje. Experiencia presencial (lugar por confirmar)	

### SEGUNDO CUATRIMESTRE 17 clases

● MODULO IV. VIEJO MUNDO	44 hrs
--------------------------	--------

1. Francia. Introducción, gramática. Zonas : Champagne, Borgoña, Alsacia, Loire.
2. Francia II. Jura, Languedoc-Rousellon, Provence-Corse, Saboya, Valle del Ródano.
3. Francia III. Bordeaux, Geografía, Legislación, Aspectos generales.
4. España I. Norte. Rias Baixas, Ribera del Duero, Rioja, Castilla y León.
5. España II. Geografía, País Vasco, Cataluña, Navarra, Extremadura y Las Islas.
6. España III. Sur. Vinos de Jerez, Málaga, Montilla Moriles, Cádiz, Condado de Huelva.
7. Portugal. Historia, Geografía, Aspectos Generales.
8. Italia I
9. Italia II
10. Croacia y Hungría.
11. Alemania y Austria

● **MODULO V. NUEVO MUNDO**

24 horas

1. Argentina
2. Chile y Uruguay
3. Estados Unidos I
4. Estados Unidos II y Canadá
5. México I
6. México II

**TERCER CUATRIMESTRE**

10 clases + Examen

● **MODULO VI. OTRAS LATITUDES**

16 hrs

1. Australia.
2. Nueva Zelanda.
3. Sudáfrica
4. Medio Oriente.

● **MODULO VII. COMPLEMENTOS**

32 hrs

1. El Puro y El Ron.
2. Destilados. (Whisky, Ginebra, Ron)
3. Cremas y Licores
4. Sake
5. Tequila y Mezcal.
6. Taller de Vinos.
7. EXAMEN GENERAL PARA INSCRITOS AL DIPLOMADO COMPLETO
8. Graduación.