

## DIPLOMADO

### Formación del Sommelier

<b>Reseña del programa</b>	Atiende las necesidades de las personas interesadas en esta especialidad, adquiriendo conocimientos específicos en base a la practicidad de distintos métodos y técnicas, tales como la educación de los sentidos y perfiles de evaluación utilizando el vocabulario apropiado para su descripción. Además, por medio de ésta ciencia conocerá el origen del vino, las características de estructura de la vid y ciclo vegetativo; las uvas destinadas a los procesos de elaboración de las distintos tipos de vinos en cada país productor, de acuerdo a sus condiciones climatológicas y geológicas, de crianza y de añejamiento, descubriendo paso a paso, la calidad de esta bebida a lo largo de la ejecución de la cata profesional, un arte difícil.
<b>Coordinador</b>	Laura Perezsandi Cuen
<b>Currículum del coordinador</b>	Egresada de la Licenciatura en Administración de Instituciones por la ESDAI de la Universidad Panamericana. Certificada por la Universidad de Navarra, España y por el Programa de Perfeccionamiento en Alta Dirección de Empresas por el IPADE. Ha cursado diplomados en Gastronomía y Enología, ha sido directora y profesora del Departamento de Alimentos, Ciencias y Servicios de la ESDAI. Coordinadora del área de Gastronomía y Servicios Integrales del Departamento de Educación Continua de la Universidad Iberoamericana, actualmente colabora en el Departamento de Estudios Empresariales como consejera y académica. Con experiencia en servicios de alimentos y docencia por más de 25 años, es consultora en instituciones del ramo y colaborado con revistas especializadas en el ramo gastronómico, enológico, como El Heraldo, El Universal y Reforma, donde también participó como consejera editorial de la sección culinaria. Es autora de los títulos El vino, arte que se puede beber, Favor de confirmar, y Usos y costumbres en torno a la mesa, coeditados por la UIA.
<b>Perfil de ingreso</b>	Personas que requieran desarrollar, ampliar y / o actualizar sus habilidades y conocimientos sobre el interesante mundo del vino, con conocimientos previos y/o avanzados en el tema. Es una especialidad para la formación de su profesión, por lo que el aspirante debe dedicarse al negocio del servicio de bebidas y/o ser especialista en el tema del vino.
<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Aprender a distinguir los aromas y sabores del vino, perfiles de evaluación y la utilización del glosario del vino.</li> <li>· Conocer el origen del vino y las características generales para el desarrollo de la vid, así como el proceso de vinificación.</li> <li>· Definir las características de la producción de vino en diferentes países y su denominación de origen.</li> <li>· Catar diferentes tipos de vinos, utilizando los sentidos.</li> <li>· Armonizar comida y vino.</li> </ul>

**DIPLOMADO**  
**Formación del Sommelier****Contenido temático****Módulo I****VIÑAS Y VINOS**

Duración: 32 hrs

- Origen del vino.
- La Vid y su desplazamiento por el tiempo y por el mundo.
- Viticultura. Estructura de la Vid y Ciclo vegetativo.
- La Vid. Propagación y Tipos de cepas.
- Condiciones climatológicas y geológicas.
- Enfermedades criptogámicas y hongos benéficos.
- Vinicultura. Procesos de Vinificación y tipos de vinos.
- Crianza y Añejamiento.
- Marketing del vino.

**Módulo II****VINOS DEL VIEJO Y NUEVO MUNDO**

Duración: 32 hrs

- Panorama del vino en el mundo.
- Origen y desarrollo del vino.
- El vino en el Viejo Mundo. Francia, España, Italia, Alemania, Portugal y Hungría.
- El vino del Nuevo Mundo. América, África y Oceanía.
- Características geológicas y climatológicas.
- Tipos de cepas.
- Denominación de origen. Controles de calidad.

**Módulo III****EL VINO Y LOS SENTIDOS**

Duración: 32 hrs

- Almacenamiento del vino.
- Administración de una cava.
- Botellas y etiquetas.
- Cristalería.
- El vino y su servicio. Descorche y temperaturas.
- Decantar y trasvasar el vino.
- Puntos a seguir para recomendar o elegir un vino. Elaboración de Fichas de Cata.
- El vino y los sentidos. La cata; un arte difícil.
- La influencia del ambiente sobre el catador.
- Enfermedades y deficiencias en los órganos de los sentidos.

**DIPLOMADO**  
**Formación del Sommelier****Contenido temático****Módulo IV****MECANISMOS DE LA VISTA, OLFATO Y OÍDO**

Duración: 32 hrs

- La enología como ciencia tutelar.
- Los mecanismos neurofisiológicos de la cata.
- La educación de los sentidos y la agudeza de las sensaciones.
- Medida de los caracteres organolépticos y sentidos utilizados.
- La atención y función de la memoria.
- El ojo, órgano de la visión. Aspecto físico de los vino, la vista condiciona al catador. Términos para definir el color.
- Conocer el funcionamiento del olfato. Procedencia e identificación de aromas. Defectos olfativos y olores accidentales.
- Los mensajes olfativos y la fisiología del olfato.
- Clasificación de los olores. Sustancias olorosas.
- Medidas olfativas. Aromas primarios, secundarios y el origen del bouquet.
- El oído, órgano auditivo. Amplitud de frecuencias, escalas, tonales. Pureza del sonido y el ruido.
- Cata ciega.

**Módulo V****EL GUSTO, LOS SABORES Y EL MARIDAJE**

Duración: 32 hrs

- Anatomía elemental del sentido del gusto.
- Papilas linguales y glándulas salivares. Los 4 sabores elementales.
- Métodos de determinación de la agudeza gustativa.
- Sustancias sápidas del vino. Astringencia.
- Persistencia gustativa y su enlace aromático en conjunto con los alimentos.
- Gastronomía y parámetros gastronómicos.
- El menú. Tiempos, diseño y orden del menú.
- Armonía del vino con el menú. Maridaje.
- Tipos de maridaje.

**Informes**

Julio A. Martínez Castillo  
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249  
julio.martinez@uia.mx

**Coordinador del área**

Mtro. Héctor de la O Godínez  
Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601  
hector.delao@uia.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.