



DIPLOMADO

Formación del Sommelier

Reseña del programa	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 climatologías 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.
Coordinador	Laura Perezsandi Cuen
Curriculum del coordinador	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.
Perfil de ingreso	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.
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> · Aprender a distinguir los aromas y sabores del vino, perfiles de evaluación y la utilización del glosario del vino. · Conocer el origen del vino y las características generales para el desarrollo de la vid, así como el proceso de vinificación. · Definir las características de la producción de vino en diferentes países y su denominación de origen. · Catar diferentes tipos de vinos, utilizando los sentidos. · Armonizar comida y vino.

**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@ibero.mx

Coordinador del área

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