

# 1er DIPLOMADO DE VINOS GUADALAJARA 2007



# NOTAS SOBRE EL DIPLOMADO DE VINOS

---

## ANTECEDENTES

El diplomado de vinos se ha realizado tradicionalmente solo en la Ciudad de México, por lo menos en tres universidades. La Asociación Mexicana de Sommeliers ha impartido este diplomado en los últimos 6 años en dicha ciudad.

Por primera vez, se hará dicho diplomado en provincia y Guadalajara será la sede. Su gran diversidad gastronómica, turística y socioeconómica justifica la realización de este curso. Su cercanía con Puerto Vallarta y el Bajío, apoyará el éxito de este diplomado. Viparmex como empresa comprometida con la promoción con la cultura del vino y la Organización Mexicana de Enófilos junto con la Asociación Mexicana de Sommeliers promoverán, impartirán y avalarán dicho diplomado.

### 1. QUIEN DA EL CURSO

El curso será dado por integrantes de la Asociación Mexicana de Sommeliers. Son Sommeliers profesionales titulados con gran experiencia didáctica y expertos conocedores del tema del vino.

### 2. DONDE

Wine Bar Vintage. Domicilio: Calle Colonias 274. Tel: 38274346. Colonia Americana. Con Sede alterna por definirse.

### 3. QUÉ DÍA Y A QUE HORA

A partir del primer sábado de marzo, todos los sábados de 9 a 2 de la tarde, durante 38 semanas. Con períodos de receso de común acuerdo con el grupo.

### 4. COSTO

El curso tiene un costo de \$ 19,500.00.

Inscripción: \$ 5,000.00. y nueve pagos mensuales de \$ 1,611.00.

### 5. INFORMACIÓN

Viparmex Puerto Vallarta (322 22 33442/ 444), Guadalajara (33 38 11 81 41) y León (477 6380105).

### 6. PERFIL DEL ASPITANTE

Interesado en la cultura del vino.

Con disponibilidad y compromiso para asistir al menos al 90% de las sesiones.

Tener justificación personal por la cual tienen interés en la cultura del vino.

Aptitudes de percepción sensorial y organoléptica.

Tener una relación personal o profesional con el mundo del vino.

### 7. PERFIL DEL EGRESADO

Conocimientos teóricos y prácticos de los vinos a nivel internacional.

Capacidad sensorial de cata.

Conocimientos generales sobre la historia y geografía del vino, viticultura y vinicultura.

Conocimientos sobre el servicio, cata, almacenaje del vino.

Conocimientos básicos de maridaje.

### 8. CAMPO OCUPACIONAL

Tendrán la capacidad para hacer funciones de sommelier, dirigir catas, evaluación y descripción de cualquier vino e integrarse al aspecto profesional en el sector turístico, gastronómico, comercial o social del mundo del vino.

### 9. TEMARIO

## DIPLOMADO EN VINOS

Objetivo General: Identificar las características generales de diferentes tipos de vino según su variedad de uva, origen y tipo de elaboración, a través de la cata de vinos, que permita dar un servicio de calidad que satisfaga a clientes y comensales.

Duración Total 180 horas

### CONTENIDO

#### MÓDULO I INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DEL VINO

- ANTECEDENTES DE LA VID Y EL VINO
- CLASIFICACIÓN DE LA VID
- PARTES DE LA VID
- FISIOLOGÍA DE LA VID
- CICLO VEGETATIVO DE LA VID
- FORMAS DE PROPAGACIÓN DE LA VID
- SISTEMAS DE CONDUCCIÓN DE LA VID
- TIPOS DE PODA DE LA VID
- PROCESOS DE VINIFICACIÓN

Duración: 40 hrs.

#### MÓDULO II GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA MUNDIAL

- FRANCIA
- ESPAÑA
- ITALIA
- ALEMANIA
- PORTUGAL
- PAÍSES DE EUROPA DEL ESTE
- AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA
- SUDÁFRICA
- ESTADOS UNIDOS
- MÉXICO
- CHILE Y ARGENTINA

Duración 120 hrs.

#### MÓDULO III SERVICIO DEL VINO

- LA CATA DE VINOS
- LA CAVA DE VINO (CONSERVACIÓN DEL VINO)
- SERVICIO DEL VINO
- CARTA DE VINOS
- ARMONIZACIÓN DE VINOS CON ALIMENTOS

Duración 20 hrs.

Diplomado Avalado por la Asociación Mexicana de Sommeliers.