



Curso VINOS MEXICANOS

El consumo de vino en México ha venido creciendo a un ritmo promedio del 8% en los últimos años, lo que posiciona a nuestro país en segundo lugar respecto a la tasa de crecimiento mundial según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), llegando ya este año a alcanzar 1lt per cápita.

La mayor parte de la producción de vino mexicano es consumida en el país y contamos actualmente con 14 regiones productoras de vino y con más de 2,000 etiquetas en el mercado. Sin duda, éste se ha vuelto el consentido del mercado nacional y comienza a ser de mucho interés para otros países como Estados Unidos, Canadá y Japón.



Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Curso VINOS MEXICANOS

Inicio:

19 de enero, 2022

Horario:

Miércoles de 19:00 a 21:00 hrs.

Duración:

10 hrs. a cursarse en 5 semanas

Modalidad:

Virtual
Sesiones en vivo

Sede:

Campus Virtual

Requisitos de ingreso:

- Ser mayor de 18 años
- Llenar la solicitud de admisión (<https://www.cessa.edu.mx/extension-universitaria/proceso-admision>)
- Enviar de manera electrónica tu documentación
- Hacer el pago de inscripción

Requerimientos para cursar el programa en línea:

- Comprar los vinos indicados para el curso
- Contar con equipo de cómputo
- Conexión a internet de buena velocidad
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office

**Curso sin validez oficial. Se extenderá una constancia de estudios con valor curricular. Programa sujeto a cambios sin previo aviso.*

Objetivo general:

Profundizar los conocimientos relacionados con la industria vitivinícola mexicana reconociendo su origen, evolución histórica, desarrollo y situación actual, tomando como referencia las principales regiones productoras del país, sus características y diferencias, así como el análisis sensorial de algunos vinos representativos de las mismas.

Dirigido a:

Personas interesadas en el conocimiento y disfrute del vino mexicano, a través de un recorrido histórico y de su geografía vitivinícola que les permita entender la situación actual del mismo e identificar su perfil sensorial a través de la degustación.

Contenido del curso:

- Introducción al vino mexicano
- Geografía vitivinícola de México
- La producción de vino mexicano
- Análisis sensorial del vino mexicano
- El vino mexicano y nuestra gastronomía
- Cata de vinos mexicanos

Tutor:

José Luis Umaña

- Sommelier certificado por la Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM).
- Doctorando en Comunicación Estratégica, estudió una maestría en Administración de Instituciones y es egresado de la Licenciatura en Ciencias de la Comunicación.
- Es asesor comercial y senior sommelier de Proyecto Vinícola. Coordinador de promoción de los consorcios italianos del Asti y el Chianti. De igual manera asesora centros de consumo e imparte catas de vinos, destilados y cervezas.
- Dentro de su trayectoria docente destaca como coordinador e instructor de los diplomados de la ASM.

Dinámica del curso:

- El curso integra la teoría con la degustación de vinos.
- El participante deberá comprar los vinos indicados para cada sesión en el sitio de su preferencia. Al momento de inscribirse, recibirán el calendario de las sesiones, así como el listado de vinos requeridos para poder hacer las degustaciones y análisis sensoriales correspondientes.