

Diplomado **VINOS DEL MUNDO**

El consumo del vino en México ha crecido de manera sostenida durante los últimos 10 años, lo cual ha generado el interés en el público de conocer más sobre esta bebida, en diferentes segmentos que van desde gente joven hasta paladares un poco más experimentados.

La variedad de vinos que se encuentran hoy en el mercado, provienen de diferentes regiones del globo terráqueo, por lo que es importante entender las características de las mismas, su historia y desarrollo y por supuesto sus diversos estilos, aprendiendo a identificar sus características organolépticas y las posibilidades de armonización con un sin fin de platillos.



CESSA[®]
UNIVERSIDAD

Centro de Estudios Superiores de San Ángel

Diplomado **VINOS DEL MUNDO**

*Estudios sin validez oficial

Dirigido a:

Personas interesadas en el conocimiento y disfrute del vino, a través de un recorrido histórico y de la geografía vitivinícola de las principales regiones productoras del mundo con el objetivo de entender la situación actual de esta bebida en el mundo e identificar sus diversos y particulares perfiles sensoriales a través de la degustación.

Objetivo general:

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

Módulos del diplomado:

- Introducción al mundo del vino y la viticultura
- Vinos de España
- Vinos de Italia
- Vinos de Francia
- Vinos de México
- Vinos de Estados Unidos
- Vinos de Sudamérica (Chile y Argentina)
- Vinos de Oceanía
- Otras regiones y zonas productoras emergentes

Este diplomado puede tomarse de manera modular.

Diplomado **VINOS DEL MUNDO**

*Estudios sin validez oficial

Claustro docente

· Andrés Amor

- Licenciado en Gastronomía
- Consultor de restaurantes y periodista gastronómico. Uno de los 25 Líderes del Vino Mexicano 2020 por la Revista Líderes Mexicanos.

· Jesús Diez

- Químico Farmacéutico Biólogo de profesión; graduado de la Maestría en Viticultura y Enología y la Maestría en Alta Dirección y Administración de Empresas en la Universidad Politécnica de Madrid.
- Entusiasta desarrollador de la cultura del vino y destilados en México, basando el crecimiento en la educación de mercado.

· Ángel Rivas

- Licenciado en Comunicación con formación en periodismo. Estudió el diplomado en vinos, destilados y cervezas de la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Cuenta con el nivel introductorio del Court of Master Sommeliers. Certificado el Consejo Regulador de vinos de Jerez, por Loire Valley Wines y como Maestro Tequilero.
- Actualmente es gerente de mercadotecnia digital de La Naval y su importadora Douro.

· José Luis Umaña

- Sommelier certificado por la Asociación de Sommeliers Mexicanos (ASM).
- 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.

· Laura Santander

- Sommelier certificada por el Court of Masters Sommeliers y Maestra Tequilera.
- Es asesora para la industria restaurantera y la del vino, participando activamente en la elaboración de cartas de vinos y destilados.

Diplomado **VINOS DEL MUNDO**

*Estudios sin validez oficial

Requisitos de ingreso:

- Ser mayor de 18 años
- Llenar la solicitud de admisión
<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>
- Enviar de manera electrónica la documentación personal correspondiente
- 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
- Cuenta personal de correo electrónico

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.

Inicio:
12 de enero, 2022

Horario:
De 19:00 a 21:00 hrs.

Modalidad:
Virtual con sesiones en vivo

Días:
Miércoles

Duración:
82 hrs. divididas en
8 módulos de 10 hrs. c/u y un curso
introdutorio de 2 hrs.

Sede:
Campus virtual
CESSA Universidad

Programa sujeto a cambios sin previo aviso. Curso sin validez oficial. Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.