DIPLOMADO EN VINOS ONSOM AC
Organización Nacional de Sommeliers de México, AC

DURACIÓN: 180 HRS

OBJETIVO GENERAL:
Comprender la cultura del vino profundizando en las características generales de los diferentes tipos de vino, según su variedad de uva, denominación de origen y forma de elaboración. Estudiar las características específicas de cada vino a través de una cata estructurada. Especializarse en la evaluación de los vinos, su calidad y el servicio del mismo, relacionándolos con la gastronomía, maridaje y satisfacción del consumidor.

MODULO 1
45 hrs
Conocimiento general de la cultura del vino
1. Antecedentes del mundo del vino, la vid y el Sommelier.
2. Introducción al maridaje y bases de armonización gastroenológica.
3. Viticultura.
4. Vinicultura (procesos de vinificación).
5. Elaboración de barricas y su efecto en el vino. Tipos de corchos.
6. Evolución, defectos y enfermedades del vino (calidad de los vinos)

MODULO 2
60hrs
Vitivinicultura de Viejo Mundo: Italia, Francia y España.

MODULO 3
15hrs
Vitivinicultura del viejo mundo: Otros paises

MODULO 4
35hrs
Vitivinicultura del nuevo mundo.
1. Descripción por país de los siguientes aspectos: Antecedentes históricos, geográficos y socioeconomía actual. Legislación vitivinícola, regiones, aspectos climáticos y composición de terroir, uvas. Vinos más representativos.

MODULO 5
15hrs
Servicio, funciones del Sommelier y aspectos culturales sobresalientes del vino.
El Vino y cultura general

10hrs
Visitas y evaluaciones

EN CADA SESION SE CATARÁN POR LO MENOS TRES VINOS

PRÁCTICAS:

Se deberán llevar a cabo dentro del periodo prácticas como Sommelier (periodo estimado: 1 semana WINE FEST)

VISITAS OPCIONALES:

A CONSENSO Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO (la inversión total del diplomado no incluye el costo de transportación, alimentos ni hospedaje):

* TALLERES VITIVINICOLAS NACIONALES

* TALLERES VITIVINICOLAS INTERNACIONALES

* **NOTAS:**

- No es compromiso del Diplomado entregar presentaciones de las clases (entrará a criterio de cada maestro).
- Evaluaciones: es responsabilidad de cada alumno tomar apuntes de cada sesión y prepararse para el mismo (desarrollo de metodología de investigación propia).
- Evaluación mínima acreditable 7 (siete).
  80% de asistencia mínimo para acreditar el diplomado
- Las evaluaciones escritas en general tienen un 40% de valor en la calificación final; la evaluación práctica (oral) final es del 40% y la evaluación final de un 30%.
- La evaluación práctica (oral) final será de 40%