



DIPLOMADO EN VINOS SATELITE



Programa

Objetivos Generales

- El alumno identificará las características generales de los vinos a través de un análisis organoléptico fundamentado en los diferentes procesos de elaboración, así como en algunas de las variedades nobles de la vid.
- Conocerá el servicio del vino, descorche, trasvase y decantación.
- Conocerá la geografía vitivinícola mundial y sus diferentes legislaciones.



Temario

MÓDULO I SERVICIO DEL VINO

1.1. La cata de vinos

1.2. Clasificación de bebidas alcohólicas

1.3. La carta de vinos

1.4. Conservación del vino

1.5. Proceso de servicio del vino

1.6. Armonización de vinos y alimentos

Duración: 28 hrs.



Temario

MÓDULO II FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

- 2.1. Antecedentes de la vid y el vino
- 2.2. Clasificación de la vid
- 2.3. Partes de la vid
- 2.4. Fisiología de la vid
- 2.5. Ciclo vegetativo de la vid
- 2.6. Formas de propagación de la vid
- 2.7. Sistemas de conducción de la vid
- 2.8. Tipos de poda de la vid
- 2.9. Variedades nobles de la vid
- 2.10. Procesos de vinificación

Duración: 36 hrs.



MÓDULO III GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL NUEVO MUNDO

3.1. AUSTRALIA,

- 3.1.1 Ubicación geográfica
- 3.1.2 Legislación vitivinícola
- 3.1.3 Regiones vitivinícolas
- 3.1.4 Vinos más representativos

3.2. NUEVA ZELANDA

3.3. SUDÁFRICA

3.4. ESTADOS UNIDOS

3.5. CHILE

3.6. ARGENTINA

3.7. MÉXICO

- 3.7.1. Antecedentes
- 3.7.2. Regiones vitivinícolas
- 3.7.3. Bodegas productoras
- 3.7.4. Vinos más representativos
- 3.7.5. Estadísticas vitivinícolas
- 3.7.6. Tendencias

Duración: 36 hrs.



TEMARIO

MÓDULO IV GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VIEJO MUNDO

4.1. PORTUGAL

4.1.1. Ubicación geográfica

4.1.2. Legislación vitivinícola

4.1.3. Regiones vitivinícolas

4.1.4. Vinos más representativos

4.2. ESPAÑA

4.3. ITALIA

4.4. ALEMANIA

4.5. HUNGRÍA

MÓDULO V GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE FRANCIA

5.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

5.1.1. Legislación vitivinícola

5.1.2. Categorización de vinos

5.1.3. Regiones vitivinícolas

5.1.4. Denominaciones de origen

5.1.5. Vinos más representativos

Duración: 36 hrs.



Reglamento Interno

- Puntualidad: 10 minutos de tolerancia
- No haber consumido pastillas de menta o hierbabuena, ni goma de mascar con sabor a menta 2 horas antes de clase.
- No usar loción ni perfume el día de la clase
- No beber café ni fumar 2 horas antes de clase, así como tampoco durante los recesos de la misma.



Material Para la Clase

Copas de cristal

- Descorchador
- Carpeta de Clase (*en físico*)
 - Catas
 - Glosario
 - Podcast
 - Películas



Criterios de Evaluacion


Evaluaciones Parciales	MÍNIMO	Fecha / Comentario
Asistencia	80%	
Exámenes Prácticos	80	CATA, SERVICIO, ETC.
Exámenes Escritos	80	2 POR CADA MODULO




Referencias Bibliográficas

 Dominé, A. (2003) El Vino. México D.F : Könemann.

 Clarke, Oz (2000), Enciclopedia del vino. Barcelona: Blume.

 Clarke, Oz (2002), Uvas y Vinos. Barcelona: Blume.

 Muñoz, J. (2000), Todos los vinos del mundo. Barcelona: Planeta

 www.ginasommelier.com.mx

 www.reforma.com.mx/buenamesa

 www.gemaric.com.mx

 www.verema.com

 www.vinoparapricipiantes.com



Referencias Bibliográficas

 www.vinosdemexico.com

 www.vinomexicano.com

 www.ams.org.mx

 www.winespectator.com

 www.wines.com

 www.winesnorthwest.com

 www.vinosdeargentina.com

 www.argentinewines.com

 www.info-vinos.com

 www.winesofchile.com

 www.vinosalmundo.com

Gracias

