

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

- LA VID Y EL VINO

Antecedentes históricos de la vid y el vino en el mundo.
El viñedo, el suelo y el clima.
Vinicultura y vinificaciones especiales.
Nuevas tendencias en el mundo del vino.

MÓDULO 4

- CARTA, CAVA Y MARIDAJE

Elaboración de la carta de vinos.
La cava y control de inventarios.
Armonías clásicas y contemporáneas.

MÓDULO 2

- CATA Y SERVICIO DE VINO

La cata, colores, aromas y sabores.
Preparación, presentación y descorche.
Técnicas de servicio del vino.

MÓDULO 5

- FERMENTADOS Y DESTILADOS

Origen, Materia prima y elaboración.
Cerveza y fermentados mexicanos.
Destilados de agave, frutas y cereales.
Licores y cremas dulces.

MÓDULO 3

- GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA MUNDIAL

Regiones, legislación y estilo de vinos.
Viejo mundo: Francia, España, Italia, Alemania, Portugal y Europa del este.
Nuevo Mundo: México, E.U.A., Canadá, Brasil, Argentina, Uruguay, Chile y China.