



**Diplomado:**  
Introducción a Sommelier

TEMA	SUBTEMA	DETALLE	DURACIÓN (horas)
<b>CLASE 1</b>			
INTRO	Presentación	Platica	0.5
I: DE LA VID AL VINO	1.La vid y el vino	Teoría	3
II: EL ARTE DE CATAR VINO	3.Los pasos de la cata	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 2</b>			
I: DE LA VID AL VINO	2.Elaboración del vino	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	2.Los Sentidos y el Vino	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 3</b>			
I: DE LA VID AL VINO	3.Variedades de la uva	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	4.El lenguaje de cata y la Ficha técnica	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 4</b>			
II: EL ARTE DE CATAR VINO	1.La Copa y el Catavinos	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	2.Los Sentidos y el Vino	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 5</b>			
II: EL ARTE DE CATAR VINO	5.Pormenores de la degustación	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	4.El lenguaje de cata y la Ficha técnica	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 6</b>			
III: EL VINO Y SUS PAISES	1.Los vinos Españoles	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	4.El lenguaje de cata y la Ficha técnica	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 7</b>			
III: EL VINO Y SUS PAISES	2.Los vinos Italianos	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	4.El lenguaje de cata y la Ficha técnica	Cata (Practica)	0.5

TEMA	SUBTEMA	DETALLE	DURACIÓN (horas)
<b>CLASE 8</b>			
III: EL VINO Y SUS PAISES	3.Los vinos Franceses	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	4.El lenguaje de cata y la Ficha técnica	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 9</b>			
III: EL VINO Y SUS PAISES	4.Los vinos Mexicanos	Teoría	3.5
II: EL ARTE DE CATAR VINO	4.El lenguaje de cata y la Ficha técnica	Cata (Practica)	0.5
<b>CLASE 10</b>			
III: EL VINO Y SUS PAISES	4.Los vinos Mexicanos	Teoría	3.5
OUTRO	Cierre	Retroalimentación y Cata	0.5
<b>TOTAL TEORÍA</b>			<b>35</b>
<b>TOTAL PRÁCTICA</b>			<b>5</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>			<b>40</b>