

**PROGRAMA UNIVERSITARIO EN SOMMELLERIE Y GESTIÓN
ADMINISTRATIVA**

DÍAS Y HORARIOS:

12 de agosto al 09 de diciembre de 2021, jueves de 19:00 a 22:00 hs

10 de marzo al 10 de noviembre de 2022, jueves de 19:00 a 22:00 hs

DURACIÓN: 52 CLASES.

PRESENTACIÓN

El Programa Ejecutivo de Sommelierie está dirigido a quienes deseen realizar un correcto servicio y protocolo del vino, conocer acerca de los procesos de elaboración, realizar una efectiva comunicación, y aprender acerca de la gestión administrativa y las técnicas de comercialización.

FORMACIÓN PROFESIONAL

El Sommelier Universitario contará con la formación para:

- Poner en valor la cadena de servicios gastronómicos, hoteleros y demás áreas vinculadas a la comercialización y difusión del vino, bebidas, alimentos y otras delicatessen.
- Reconocer las características sensoriales de los distintos vinos del mundo, sus cepas, denominaciones de origen y demás atributos que permitan realizar sugerencias adecuadas para su compra y consumo.
- Desarrollar labores de consultoría con énfasis en vinos, aceite de oliva, café y otros alimentos gourmet.
- Conducir degustaciones dirigidas al menos en dos idiomas.

- Producir artículos periodísticos especializados.
- Desarrollar eventos eno gastronómicos.
- Aprenderán acerca de las técnicas de venta y negociación, gestión presupuestaria y administración contable.

METODOLOGÍA

Los docentes con amplia trayectoria profesional brindarán a los participantes sólidos conceptos teóricos, y práctica por medio de la cata de vinos de diferentes características y zonas geográficas.

Se presentarán técnicas y herramientas que permitirán a los participantes aplicarlas en el análisis, desarrollo de estrategias y en planes de acción.

PLAN DE ESTUDIOS

BLOQUE 1 - INTRODUCCIÓN A CATA DE VINO, SERVICIO, MARIDAJES y ENOTURISMO

CLASE 1. LA DEGUSTACIÓN. Degustación y Cata profesional. Pasos de la Degustación. Color. Aroma. Sabor. Conceptos básicos de análisis sensorial. Cata Comercial. Condiciones para armar una cata de vinos.

CLASE 2. VINOS BLANCOS/ VINOS ROSADOS. Cepas. Breve historia. Análisis sensorial. Cata. Aroma. Sabor. Vista.

CLASE 3. VINOS TINTOS. Cepas. Breve historia. Características. Análisis sensorial. Cata. Aroma. Sabor. Vista.

CLASE 4. CHAMPAGNE. ESPUMOSOS. CAVAS. VINOS DULCES Y ESPECIALES. Crianza. Embotellado. Defectos.

CLASE 5. ARMONIZACIÓN DE VINOS Y PLATOS. Armonización de sabores, texturas y colores. Acuerdos clásicos, tradicionales e innovadores. **EL SERVICIO:** Historia y Evolución del Servicio. La Elección de la copa.

CLASE 6. REGIÓN NOROESTE: Características principales de la Región. Geografía vitivinícola de la zona. Zonas de la región: Jujuy, Salta, Tucumán y Catamarca.

CLASE 7. REGIÓN DE CUYO: Características principales de la Región. Zonas de la región: Mendoza, San Juan, La Rioja y San Luis. DOC Luján de Cuyo y DOC San Rafael.

CLASE 8. REGIÓN PATAGÓNICA: Características principales de la Región. Cepas principales: Pinot Noir, Merlot, Sauvignon Blanc y Riesling.

BLOQUE 2 - FUNDAMENTOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA, DISTINTOS TIPOS DE VINOS

CLASE 9. INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA Métodos de conducción. Trabajos en el viñedo. Enfermedades y plagas en el viñedo. Tratamientos orgánicos de las vides. Diferentes tipos de suelos y su importancia. Viñedos naturales, orgánicos y biodinámicos.

CLASE 10. INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN. Elaboración de vinos tintos, blancos y rosados tranquilos. Elaboración de vinos espumosos. Variedades más utilizadas en el país. Crianza de los vinos. Robles americanos y europeos.

CLASE 11. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA: Definición, clasificación. Concepto de “Terroir”. La vid. Partes. Fotosíntesis. Composición. Mosto. Ciclo vegetativo de la vid. Clima. Descripción y clasificación del clima y su impacto en el desarrollo de la vid.

CLASE 12. FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA: Historia y concepto. Evolución de la enología. El vino: definición. Vinificación. Tratamientos del mosto. Fermentación. Maceración. Operaciones en bodega. La Fermentación Maloláctica. Riesgos y precauciones en la elaboración. Elaboración. Tratamientos del vino.

CLASE 13. PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL VINO. Innovar desde el Terruño. Micro Terroir. Originales métodos de elaboración. Suelos y materiales no tradicionales. En busca de la Identidad y la singularidad. INNOVACIONES EN LAS PRÁCTICAS ECOLÓGICAS. Vinos naturales y orgánicos. Biodinamia.

CLASE 14. VINOS DEL VIEJO MUNDO I.



CLASE 15. VINOS DEL VIEJO MUNDO II.

CLASE 16. VINOS DEL NUEVO MUNDO I.

CLASE 17. VINOS DEL NUEVO MUNDO II.

CLASE 18. EVALUACION DE 1° Y 2° BLOQUE

AÑO 2022

BLOQUE 3 - PRODUCTOS GOURMET, DESTILADOS Y MARIDAJES

CLASE 19. INTRODUCCIÓN A LA SOMMELLERIE - SERVICIO Y PROTOCOLO I.

CLASE 20. SERVICIO Y PROTOCOLO II.

CLASE 21. SERVICIO Y PROTOCOLO III.

CLASE 22. ACUERDOS GASTRONOMICOS I.

CLASE 23. ACUERDOS GASTRONOMICOS II.

CLASE 24. ACUERDOS GASTRONOMICOS III.

CLASE 25. APRECIACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS.

CLASE 26. QUESOS Y EMBUTIDOS. CARACTERISTICAS.

CLASE 27. CHOCOLATES. HABANOS. CARACTERISTICAS.

CLASE 28. INFUSIONES. TÉ. INFUSIONES. CAFÉ.

CLASE 29. DEGUSTACIÓN ACEITE DE OLIVA.

CLASE 30. EXAMEN PARCIAL

CLASE 31. BEBIDAS DESTILADAS I.

CLASE 32. BEBIDAS DESTILADAS II.

CLASE 33. COCTELERÍA I.



CLASE 34. COCTELERÍA II.

CLASE 35. WHISKY. TIPOS Y CARACTERISTICAS.

CLASE 36. CERVEZA. TIPOS Y CARACTERISTICAS.

CLASE 37. INGLES VITIVINICOLA III.

CLASE 38. INGLES VITIVINICOLA IV.

BLOQUE 4 - COMUNICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.

CLASE 39. COMUNICACIÓN DEL VINO.

CLASE 40. COMUNICACIÓN ENOGASTRONÓMICA.

CLASE 41. LAS TENDENCIAS Y EL CONSUMIDOR.

CLASE 42. CUSTOMER EXPERIENCE.

CLASE 43. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS I.

CLASE 44. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS II.

CLASE 45. COMO ARMAR UN PLAN COMERCIAL.

CLASE 46. GESTION DE VENTA.

CLASE 47. TÉCNICAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN.

CLASE 48. ADMINISTRACION CONTABLE.

CLASE 49. GESTION PRESUPUESTARIA.

CLASE 50. MANEJO DE CARRERA PROFESIONAL.

CLASE 51. ORATORIA.

CLASE 52. EVALUACIÓN FINAL.



En las clases contaremos con Master Class guiadas por enólogos e ingenieros agrónomos de gran reconocimiento como Michel Rolland, Marcelo Pelleriti, Mariano Di Paola, Roberto Gonzales, Gabriela Celeste, Rodolfo Vallebella, Ramiro Barrios, Pepe Galante, Pedro Rosell, Roberto Cipresso, Nicolas Joly, entre otros.

Contamos con el apoyo de la **Academia Argentina de la Vid y del Vino**. Institución presidida por Roberto Gonzales (Jefe en Enología de Nieto Senetiner), integrada por Ing. Carlos Catania, Ing. Carlos Tizio entre otros.

CERTIFICACIÓN UNIVERSITARIA EMITIDA POR LA ESCUELA ARGENTINA DE NEGOCIOS.

Todas las certificaciones emitidas por el Instituto Universitario EAN pueden obtener reconocimiento internacional mediante la Apostilla de la Haya, acreditada por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la Nación.

PROGRAMAS AVALADOS POR BODEGAS DE ARGENTINA Y WINE IN MODERATION ARGENTINA Y AUSPICIADOS POR EL INV – INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA.

Valores*

Pesos	USD
15 cuotas \$ 6800	13 cuotas \$ 68,00
3 cuotas \$ 31700	3 cuotas \$ 317,00
1 cuota \$ 95200	1 cuota \$ 952,00

**ajustable al índice de inflación, cada aumento no supera el 15% del valor actual de la cuota.*