



## **PROGRAMA UNIVERSITARIO EN SOMMELLERIE Y ADMINISTRACIÓN**

### **DESTINATARIOS**

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.

### **PRESENTACIÓN**

El Sommelier Universitario contará con la formación para poner en valor la cadena de servicios gastronómicos, hoteleros y áreas vinculadas a la comercialización; reconocer características sensoriales y demás atributos que permitan realizar sugerencias adecuadas; 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 y aprenderán acerca de las técnicas de venta y negociación, gestión presupuestaria y administración contable.

### **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. Cepas. Breve historia. Análisis sensorial. Cata. Aroma. Sabor. Vista.

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

CLASE 4. VINOS TINTOS Cepas. Breve historia. Características. Análisis sensorial. Cata. Aroma.

CLASE 5. CHAMPAGNE. ESPUMOSOS. CAVAS. VINOS DULCES Y ESPECIALES. Crianza. Embotellado. Defectos.

CLASE 6. ARMONIZACIÓN DE VINOS Y PLATOS. Armonización de sabores, texturas y colores. Acuerdos clásicos, tradicionales e innovadores.

CLASE 7. EL SERVICIO: Historia y Evolución del Servicio. La Elección de la copa.

CLASE 8. 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 9. REGIÓN NOROESTE: Características principales de la Región. Geografía vitivinícola de la zona. Zonas de la región: Jujuy, Salta, Tucumán y Catamarca.

CLASE 10. REGIÓN CENTRAL. Características principales de la Región.

CLASE 11. 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 12 TERROIR. Características.

CLASE 13. SUELOS. Características.

CLASE 14. 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 15. 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 16. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA: Definición, clasificación. Concepto de "Terroir". La vid. Partes. Fotosíntesis. Composición. Mosto. Ciclo vegetativo de la vid. Clima.

CLASE 17. 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 18. INNOVACIONES EN LAS PRÁCTICAS ECOLÓGICAS. Vinos naturales y orgánicos. Biodinámica. Maceraciones carbónicas. Pet Nat.

CLASE 19. VINOS DEL VIEJO MUNDO I.

CLASE 20. VINOS DEL VIEJO MUNDO II.

CLASE 21. VINOS DEL NUEVO MUNDO I.

CLASE 22. EVALUACIÓN DE 1° Y 2° BLOQUE

## **BLOQUE 3 - PRODUCTOS GOURMET, DESTILADOS Y MARIDAJES**

CLASE 23. INTRODUCCIÓN A LA SOMMELLERIE - SERVICIO Y PROTOCOLO I.

CLASE 24. SERVICIO Y PROTOCOLO II.

CLASE 25. SERVICIO Y PROTOCOLO III.

CLASE 26. ACUERDOS GASTRONOMICOS I.

CLASE 27. ACUERDOS GASTRONOMICOS II.



- CLASE 28. ACUERDOS GASTRONOMICOS III.
- CLASE 29. APRECIACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS.
- CLASE 30. QUESOS Y EMBUTIDOS. CARACTERISTICAS.
- CLASE 31. CHOCOLATES. HABANOS. CARACTERISTICAS.
- CLASE 32. INFUSIONES. TÉ. INFUSIONES. CAFÉ.
- CLASE 33. DEGUSTACIÓN ACEITE DE OLIVA.
- CLASE 34. EXAMEN PARCIAL
- CLASE 35. BEBIDAS DESTILADAS I.
- CLASE 36. BEBIDAS DESTILADAS II.
- CLASE 37. COCTELERÍA I.
- CLASE 38. COCTELERÍA II.
- CLASE 39. WHISKY. TIPOS Y CARACTERISTICAS.
- CLASE 40. CERVEZA. TIPOS Y CARACTERISTICAS.

#### **BLOQUE 4 – INGLES**

- CLASE 41. INGLES VITIVINICOLA I /II
- CLASE 42. INGLES VITIVINICOLA I /II
- CLASE 43. INGLES VITIVINICOLA III.
- CLASE 44. INGLES VITIVINICOLA IV.

#### **BLOQUE 5 - COMUNICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.**

- CLASE 45. COMUNICACIÓN DEL VINO.
- CLASE 46. COMUNICACIÓN ENOGASTRONÓMICA.
- CLASE 47. LAS TENDENCIAS Y EL CONSUMIDOR.
- CLASE 48. CUSTOMER EXPERIENCE.
- CLASE 49. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS I.
- CLASE 50. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS II.
- CLASE 51. COMO ARMAR UN PLAN COMERCIAL.
- CLASE 52. GESTION DE VENTA.



CLASE 53. TÉCNICAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN.

CLASE 54. ADMINISTRACION CONTABLE.

CLASE 55. GESTION PRESUPUESTARIA.

CLASE 56. MANEJO DE CARRERA PROFESIONAL.

CLASE 57. ORATORIA.

CLASE 58. EVALUACIÓN FINAL.

### **Títulos Internacionales con salida laboral**

Cabe destacar que todas las certificaciones emitidas por la **Escuela Argentina de Negocios** pueden obtener reconocimiento internacional mediante **la Apostilla de la Haya**, acreditada por el **Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la Nación**.

**Todos los programas están avalados por el INV- Instituto Nacional de Vitivinicultura.**