



## **PROGRAMA UNIVERSITARIO EN SOMMELLERIE Y GESTIÓN ADMINISTRATIVA**

### **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.

DURACION : 59 CLASES



## **PLAN DE ESTUDIOS**

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

CLASE 1. LA DEGUSTACIÓN.

CLASE 2. VINOS BLANCOS.

CLASE 3. VINOS ROSADOS.

CLASE 4. VINOS TINTOS.

CLASE 5. ARMONIZACIÓN DE VINOS Y PLATOS. EL SERVICIO.

CLASE 6. REGIÓN DE CUYO.

CLASE 7. REGIÓN NOROESTE.

CLASE 8. REGIÓN CENTRAL.

CLASE 9. REGIÓN PATAGÓNICA. SUELOS.

CLASE 10 TERROIR. INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA.

CLASE 11. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA.

CLASE 12. INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN.

CLASE 13. FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA.

CLASE 14. CHAMPAGNE. ESPUMOSOS. CAVAS. VINOS DULCES Y ESPECIALES. INNOVACIONES EN LAS PRÁCTICAS ECOLÓGICAS.

CLASE 15. VINOS DEL VIEJO MUNDO I. VINOS DEL VIEJO MUNDO II.

CLASE 16. VINOS DEL NUEVO MUNDO I.

## **EXAMEN**

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

CLASE 17. - INTRODUCCIÓN A LA SOMMELLERIE.

CLASE 18. -SERVICIO Y PROTOCOLO I.

CLASE 19. - SERVICIO Y PROTOCOLO II.

CLASE 20. - SERVICIO Y PROTOCOLO III.



CLASE 21. - ACUERDOS GASTRONÓMICOS I.

CLASE 22. - ACUERDOS GASTRONÓMICOS II.

CLASE 23. - ACUERDOS GASTRONÓMICOS III.

CLASE 24. - APRECIACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS.

CLASE 25. - QUESOS Y EMBUTIDOS. CARACTERÍSTICAS.

CLASE 26. - CHOCOLATES. HABANOS. CARACTERÍSTICAS.

CLASE 27. - INFUSIONES. TÉ. CAFÉ.

CLASE 28. - DEGUSTACIÓN ACEITE DE OLIVA.

CLASE 29. – EXAMEN PARCIAL.

CLASE 30. - BEBIDAS DESTILADAS I.

CLASE 31. - BEBIDAS DESTILADAS II.

CLASE 32. - COCTELERÍA I.

CLASE 33. - COCTELERÍA II.

CLASE 34. - WHISKY. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS.

CLASE 35. - CERVEZA. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS.

CLASE 36. - INGLÉS VITIVINÍCOLA I.

CLASE 37. - INGLÉS VITIVINÍCOLA II.

CLASE 38. - INGLÉS VITIVINÍCOLA III.

CLASE 39. - INGLÉS VITIVINÍCOLA IV.

#### **BLOQUE 4 COMUNICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.**

CLASE 40. - COMUNICACIÓN DEL VINO.

CLASE 41. - COMUNICACIÓN ENOGASTRONÓMICA.

CLASE 42. - LAS TENDENCIAS Y EL CONSUMIDOR.

CLASE 43. - CUSTOMER EXPERIENCE.

CLASE 44. - ORGANIZACIÓN DE EVENTOS I.

CLASE 45. - ORGANIZACIÓN DE EVENTOS II.



CLASE 46. - INSTANCIAS GASTRONÓMICAS EN EVENTOS.

CLASE 47. - PLAN DE PRENSA.

CLASE 48. - COMO ARMAR UN PLAN COMERCIAL.

CLASE 49. – GESTIÓN DE VENTA.

CLASE 50. - TÉCNICAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN I.

CLASE 51. - TÉCNICAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN II.

CLASE 52. - ADMINISTRACIÓN CONTABLE.

CLASE 53.- COSTOS I.

CLASE 54. - COSTOS II.

CLASE 55. - GESTIÓN PRESUPUESTARIA.

CLASE 56. - MANEJO DE CARRERA PROFESIONAL.

CLASE 57. – ORATORIA.

**EVALUACIÓN FINAL.**