

Curso en Sommelier

Sobre el Curso

Descubre el mundo del vino desde una perspectiva profesional, técnica y sensorial. El Curso en Sommelier G1 de la UAG está diseñado para formar perfiles capaces de comprender la cultura vitivinícola, dominar el análisis sensorial y ofrecer experiencias gastronómicas de alto nivel.

A través de una formación integral y práctica, desarrollarás habilidades en cata, maridaje, servicio y gestión de vinos, incorporando tendencias actuales de hospitalidad y experiencias premium en la industria gastronómica.

¿Por qué estudiar este Curso?



Desarrolla habilidades profesionales en sommellerie y hospitalidad



Conoce las principales regiones vitivinícolas del mundo



Aprende técnicas de cata, maridaje y servicio de alto nivel



Impulsa tu perfil en restaurantes, hoteles y experiencias gastronómicas premium



Este programa es para ti si...

- Quieres desarrollar habilidades profesionales y conocimientos especializados sobre vino, cata y servicio dentro de la gastronomía y la hospitalidad.
- También es ideal si trabajas o quieres desarrollarte en restaurantes, hoteles, bares, turismo o experiencias gourmet, y buscas fortalecer tus competencias en recomendación, maridaje y atención al cliente con un enfoque profesional y sofisticado.

Contenido del programa

Módulos

- 1. Fundamentos del vino y rol del sommelier – Historia del vino, tipos de vino, terminología y funciones del sommelier profesional.
- 2. Análisis sensorial y técnicas de cata – Método de cata profesional, ficha de cata, reconocimiento de aromas, características y evaluación organoléptica.
- 3. Viticultura (cultivo de la vid) – Conceptos de viñedo, suelos, clima, variedades de uva y manejo de la vid.
- 4. Enología (elaboración del vino) – Procesos de vinificación, fermentación, crianza y estilos de producción.
- 5. Geografía vitivinícola mundial – Regiones vinícolas del Viejo y Nuevo Mundo y sus características.
- 6. Servicio de vino y protocolo profesional – Técnicas de servicio, apertura de botellas, decantación y atención al cliente.
- 7. Maridaje gastronómico – Principios de armonía entre alimentos y vinos.
- 8. Gestión de bodega y carta de vinos – Organización de bodega, selección de vinos y elaboración de carta profesional.

Teléfono de contacto:

 33 1357 6404

Más Información:

info.academy@edu.uag.mx

¡Lleva tus proyectos al
siguiente nivel!

Al concluir el diplomado obtendrás:

- ▶ Diploma que acredita 80 horas de Educación Continua expedido por la UAG
- ▶ Insignia digital
- ▶ Material de clase digitalizado
- ▶ Sesiones prácticas especializadas

Detalles del programa

Modalidad:
Presencial

Duración:
80 horas

Horario
Martes, jueves y
viernes
16:00 a 20:00 horas

Inicio:
Octubre 27 de 2026

Término:
Diciembre 11 de 2026

Costo general:
\$33,000.00 MXN

Teléfono de contacto:

 33 1357 6404

Más Información:

info.academy@edu.uag.mx

¡Lleva tus proyectos al
siguiente nivel!