



**ANÁHUAC MAYAB**  
Educación Continua

DIPLOMADO EN

# **Cata de Vinos**

PRESENCIAL



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## DIPLOMADO EN CATA DE VINOS

### OBJETIVO DEL DIPLOMADO

Los participantes tendrán una formación integral en el análisis sensorial y la apreciación del vino, desarrollando habilidades para identificar y describir las características organolépticas, y comprendiendo los factores que influyen en la calidad y estilo de los vinos.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



## ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

La cultura del vino es una herramienta poderosa de vinculación con otras personas, sea por cultura, por negocios o por un interés social. En este diplomado adquirirás conocimientos básicos sobre los principales estilos de vino, su proceso de elaboración y sus características organolépticas con lo que podrás realizar catas y asesorar en la selección de vinos y maridajes.

## ¿QUÉ INCLUYE?

Vinos, maridaje y un kit de clausura.

## ¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?



- Chefs, sommeliers, gerentes de restaurantes y hoteles que buscan ampliar sus conocimientos en vinos para mejorar la oferta y el servicio.
- Propietarios de tiendas especializadas, bares de vinos y distribuidores que deseen profundizar en la cata y selección de vinos.
- Aficionados y amantes del vino que quieran adquirir un conocimiento formal y estructurado sobre la cata y apreciación de vinos.
- Estudiantes de gastronomía, turismo y carreras relacionadas que busquen complementar su formación académica con un enfoque especializado en vinos.



## ¿QUÉ APRENDERÁS?

Conocerás el proceso de elaboración del vino, las principales uvas, las regiones más destacadas de producción en el mundo. También obtendrás los conocimientos necesarios y técnicas para apreciar las cualidades del vino, proponer un maridaje y las normas en el servicio de la mesa.



## COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Incrementarás tus conocimientos con un tema cultural fascinante.



La cultura del vino ayudará a mejorar el logro de los objetivos sociales o de negocios para aquellos que cuentan con una importante agenda de eventos o encuentros con otras personas.



Serás un conocedor en la cultura del vino.



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# ESTRUCTURA DEL PROGRAMA



MODALIDAD:  
**PRESENCIAL**



HORARIO:  
**MARTES DE 18:00 HRS. A 21:00 HRS.**



DURACIÓN:  
**96 HORAS**



INVERSIÓN:  
**INSCRIPCIÓN: \$5,000 Y 7  
COLEGIATURAS DE \$4,000 MXN**



SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



# PLAN DE ESTUDIOS

## MÓDULO 1:

### **BASES, HISTORIA DEL VINO Y VINOS DEL NUEVO MUNDO.**

- Historia del vino
- Conceptos básicos de vino
- Geografía del vino
- Ciclo vegetativo de la vid
- Procesos de vinificación
- Vinos de México
- Vinos de Chile
- Vinos de Argentina y Uruguay
- Vinos de Estados Unidos de América I
- Vinos de Estados Unidos de América II
- Introducción al maridaje

## MÓDULO 2:

### **LOS SENTIDOS / VINOS DEL VIEJO MUNDO / MARIDAJE.**

- Vinos de España I
- Vinos de España II
- Vinos de España III
- Vinos Fortificados
- Vinos de Portugal
- Los sentidos y el análisis organoléptico
- Vinos de Italia I
- Vinos de Italia II
- Vinos de Italia III
- Armonización de alimentos y vino
- Vinos de Alemania
- Vinos de Medio Oriente

## MÓDULO 3.

### **FRANCIA / VINOS EXTRAORDINARIOS / EVALUACIÓN DEL VINO.**

- Vinos de Francia I
- Vinos de Francia II
- Vinos de Francia III
- Vinos de Francia IV
- Vinos de Australia y Nueva Zelanda
- Vinos de Sudáfrica y China
- Servicio del vino
- Diseño de carta de vinos
- Defectos del vino
- Evaluación
- Vinos del mundo
- Vinos del mundo



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# CLAUSTRO ACADÉMICO



## **SOMMELIER CAROLINA DÍAZ CULEBRO.**

Cuenta con experiencia desde hace 5 años asesorando diversos establecimientos de alimentos y bebidas en el estado de Yucatán y Chiapas, cuenta con experiencia de 10 años en la docencia y ha sido representante de marca de la bodega Astobiza (España).

Es profesora de Enología y Maridaje en la Universidad Anáhuac Mayab desde el 2017, de Vitivinicultura en Vatel International Business School Hotel & Tourism Management desde el 2018, además es docente instructora en la Asociación de Sommeliers Mexicanos desde el 2014.

Fue profesora también en la Universidad Tecnológica del Centro y en la Coordinación de Gastronomía de la Universidad Tecnológica Metropolitana.

Estudió la Licenciatura en Administración Turística en la Universidad Anáhuac Mayab, la Licenciatura en Gastronomía Ejecutiva en la Universidad Cocina+Arte, cuenta también con Maestría en Dirección y Consultoría Turística por la Universidad de León en España y con Maestría en Administración de Negocios por la Universidad Tec Milenio. Certificada como Sommelier Profesional por la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# CLAUSTRO ACADÉMICO



## SOMMELIER LUCÍA FRAGOSO COTA.

Es una apasionada consultora y educadora en el fascinante mundo de la hospitalidad y el vino. Con una sólida formación académica que incluye una licenciatura en Administración de Empresas del ITESM y un máster en Gestión Turística, Hotelera y de Eventos de la Universidad de Queensland, se ha destacado como una líder en su campo.

Como maestra de cátedra en la Universidad Anáhuac Cancún y Anáhuac Mayab, ha compartido sus conocimientos en materias como Fundamentos de Cata de Vinos, Prácticas Profesionales en Hotelería y Gastronomía, y Planificación Turística. Su compromiso con la excelencia educativa se refleja en su empatía y habilidad para comunicarse con diversos públicos, así como en su enfoque en la creación de experiencias de hospitalidad memorables.

Además de su labor académica, es la fundadora de “The Wine Vibe”, un sitio que ofrece una variedad de servicios relacionados con el vino, desde cursos en línea hasta consultorías para restaurantes y eventos de catas maridaje. Su trayectoria laboral internacional, que incluye experiencias en China y Estados Unidos, le ha proporcionado una sensibilidad multicultural invaluable.

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO



## SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de 35 años de historia, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos realizado un trabajo constante para ofrecerte los mejores programas educativos de la región, creando contenido que responda a las necesidades de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** no son la excepción, diplomados, talleres y cursos en sus diversas modalidades diseñados para ser prácticos, ágiles y accesibles que complementarán tu perfil profesional brindándote conocimientos de alto valor y relaciones humanas para tu crecimiento.

**Conoce nuestras Certificaciones.**

Miembros de:

**uni>ersia**



Acreditados por:



**FIMPES**

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL  
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL  
PROGRAMA

PLAN DE  
ESTUDIOS

CLAUSTRO  
ACADÉMICO

# PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1



Entra a nuestra página:

[merida.anahuac.mx  
/educacion-continua](https://merida.anahuac.mx/educacion-continua)



2



**Encuentra el programa de  
tu preferencia.**

3



Clic al botón «**Aplicar a programa**»,  
el cual te redireccionará a nuestra  
plataforma de pagos.

5



**Realiza el pago de tu inscripción  
al programa educativo.**

4



Crea tu cuenta con los datos: **Nombre,  
correo electrónico y teléfono.**

SOBRE LA  
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE  
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



# CONTACTO

**WA/** (999) 649 4978

**TEL/** (999) 942 4800

**MAIL/** posgrado.merida@anahuac.mx

**WEB/** [merida.anahuac.mx/educacion-continua](http://merida.anahuac.mx/educacion-continua)

Continúa tu

*crecimiento profesional*