



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Cata y Maridaje de Vinos de las Américas: México, USA, Argentina y Chile

Modalidad: **PRESENCIAL**

Forma parte del
Diplomado en Cata de Vinos



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN CATA Y MARIDAJE DE VINOS DE LAS AMÉRICAS: MÉXICO, USA, ARGENTINA Y CHILE

OBJETIVO

Descubre las claves del vino americano y aprende a maridar sus estilos con la gastronomía de cada región.

40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

El vino del Nuevo Mundo ha desarrollado una identidad propia que vale la pena explorar. Este curso te brinda una experiencia práctica para conocer las regiones vinícolas más influyentes de América, como California, Mendoza y el Valle Central chileno, mientras desarrollas habilidades sensoriales que enriquecerán tu criterio gastronómico.

Además de aprender a identificar vinos y sugerir maridajes en distintos contextos, podrás experimentar con etiquetas icónicas de Argentina, Chile, México y Estados Unidos. Todo esto en un entorno vivencial y profesional como la Hacienda Mayab, que fomenta el networking y la formación enogastro-nómica de alto nivel.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Conocimiento especializado de las principales regiones vinícolas de América y sus características distintivas.
- ✓ Capacidad de análisis sensorial de vinos del Nuevo Mundo de manera crítica y fundamentada.
- ✓ Dominio del maridaje entre vinos americanos y platillos tradicionales, aplicando principios gastronómicos.
- ✓ Criterio profesional para seleccionar vinos según el contexto gastronómico, tipo de cliente o evento.
- ✓ Comparación crítica entre estilos vinícolas del Viejo y Nuevo Mundo.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a:

- ✓ Amantes del vino interesados en explorar vinos del Nuevo Mundo
- ✓ Sommeliers en formación que buscan conocer estilos de vinos americanos
- ✓ Profesionales de la gastronomía que desean ampliar sus conocimientos en maridaje
- ✓ Restauranteros y hoteleros que buscan mejorar la selección de vinos
- ✓ Organizadores de eventos y distribuidores de vinos latinoamericanos
- ✓ Emprendedores y entusiastas del vino que desean profundizar en la vinicultura de América



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Conocimiento de
regiones vinícolas
americanas**



**Análisis sensorial
crítico de vinos**



**Aplicación de
maridaje según
principios
gastronómicos**



**Selección profesional
de vinos según
contexto**



**Comparación entre
estilos del Viejo y
Nuevo Mundo**



**PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA**

**ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA**

**PLAN DE
ESTUDIOS**

**CLAUSTRO
ACADÉMICO**

HABILIDADES A DESARROLLAR



Evaluación visual, olfativa y gustativa



Identificación de notas y terroir



Diferenciación de vinos por uva y origen



Uso técnico de maridaje (contraste, complemento, equilibrio)



Comunicación de recomendaciones en entornos gastronómicos



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



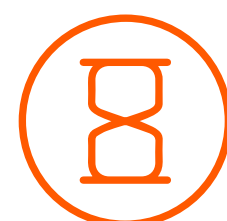
MODALIDAD:
Presencial



NIVEL:
Introductorio-
fundamentos



HORARIO:
Jueves de 18:00 a 22:00 hrs



DURACIÓN:
24 horas
(6 clases)



MÓDULOS:
3 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción de \$6,000 y 1
colegiatura de \$6,000 MXN

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

Introducción a la vinicultura americana

- 1.1. Características generales de los vinos americanos: cuerpo, frescura, intensidad y estilo
- 1.2. Diferencias clave entre vinos del Viejo Mundo (Europa) y del Nuevo Mundo (América)
- 1.3. Principales regiones vinícolas de EE. UU.
 - 1.3.1. California: Napa Valley, Sonoma
 - 1.3.2. Argentina: Mendoza, Patagonia
 - 1.3.3. Chile: Valle Central, Valle de Colchagua
- 1.4. Uvas emblemáticas de cada país:
 - 1.4.1. Cabernet Sauvignon y Zinfandel (EE. UU.)
 - 1.4.2. Malbec (Argentina)
 - 1.4.3. Carménère (Chile)

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

MÓDULO 2

Técnicas de cata y evaluación sensorial

2.1. Técnicas básicas y avanzadas de cata: evaluación visual, olfativa y gustativa

2.2. Identificación de notas aromáticas comunes en vinos del Nuevo Mundo

2.3. Impacto del terroir en los vinos de Argentina, Chile y EE. UU.

MÓDULO 3

Maridaje en el contexto americano

3.1. Principios del maridaje: complementación, contraste y equilibrio de sabores

3.2. Diferencias en maridaje entre vinos con alto cuerpo (Cabernet Sauvignon, Malbec) y vinos más ligeros (Pinot Noir, Sauvignon Blanc)

3.3. Cómo maridar vinos americanos con carnes asadas, mariscos y comidas especiadas

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

CLAUSTRO ACADÉMICO



SOMMELIER CAROLINA DÍAZ CULEBRO

Estudió la Licenciatura en Administración Turística en la Universidad Anáhuac Mayab y la Licenciatura en Gastronomía Ejecutiva en la Universidad Cocina+Arte. Cuenta con Maestría en Dirección y Consultoría Turística por la Universidad de León (España) y Maestría en Administración de Negocios por la Universidad TecMilenio. Está certificada como Sommelier Profesional por la Asociación de Sommeliers Mexicanos.

Es profesora de Enología y Maridaje en la Universidad Anáhuac Mayab desde 2017, de Vitivinicultura en Vatel International Business School Hotel & Tourism Management desde 2018, y docente instructora en la Asociación de Sommeliers Mexicanos desde 2014. Ha sido profesora también en la Universidad Tecnológica del Centro y en la Coordinación de Gastronomía de la Universidad Tecnológica Metropolitana. Cuenta con experiencia de más de 10 años en la docencia, y desde hace 5 años asesora establecimientos de alimentos y bebidas en los estados de Yucatán y Chiapas. Además, ha sido representante de marca de la bodega Astobiza (España).

Su trayectoria académica y profesional se complementa con su participación en catas, festivales de vino, seminarios de análisis sensorial y maridaje, así como eventos de formación para sommeliers. Su enfoque pedagógico se basa en la práctica vivencial con sustento técnico, lo que ha consolidado su prestigio como formadora de talento en el mundo enológico y gastronómico.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

SOBRE LA UNIVERSIDAD ANÁHUAC MAYAB

Con más de **40 años de trayectoria**, en la **Universidad Anáhuac Mayab** hemos trabajado de manera constante para ofrecerte los mejores programas educativos en la región, diseñando contenidos que responden a las demandas actuales de nuestra sociedad.

Nuestros programas de **Educación Continua** incluyen una amplia variedad de opciones que abarcan desde conocimientos técnicos en áreas especializadas hasta el desarrollo de habilidades blandas, como liderazgo, comunicación y trabajo en equipo, asegurando que complementes tu perfil profesional con herramientas de alto valor y conexiones que impulsarán tu crecimiento personal y profesional.

Conoce nuestras Certificaciones.

Miembros de:
uni>ersia



Acreditados por:



40
ANIVERSARIO

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

Entra a nuestra página:

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



Encuentra el programa
de tu preferencia.

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

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.

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



CONTACTO



CARLOS CARRILLO

-  **WA/** (999) 335 8264
-  **TEL/** (999) 942 4800 **EXT/** 1613
-  **MAIL/** carlos.carrillo@anahuac.mx
-  **WEB/** merida.anahuac.mx/educacion-continua

Continúa tu
crecimiento profesional