



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Cata y Maridaje de Vinos



PRESENCIAL



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN CATA Y MARIDAJE DE VINOS

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Descubre los conocimientos y habilidades esenciales para identificar, analizar y maridar vinos de distintas regiones del mundo, aplicando esta experiencia con confianza en contextos profesionales o personales.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este programa está diseñado para trascender la teoría, ofreciendo una inmersión práctica en el análisis organoléptico y el maridaje armonioso, guiado por una profesional certificada internacionalmente (WSET). Explorarás vinos de ocho países clave, desde el Nuevo hasta el Viejo Mundo, desarrollando un portafolio de habilidades aplicables de inmediato en tu negocio o para diferenciar tu perfil profesional.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- Obtendrás un conocimiento integral del vino, desde su historia y geografía hasta la degustación profesional.
- Entrenarás tus sentidos para la habilidad en el análisis organoléptico, evaluando aroma, sabor y textura con precisión.
- Aplicarás técnicas de maridaje profesional, combinando alimentos y vinos de manera armoniosa.
- Explorarás vinos globales, incluyendo México, Chile, Argentina, EE. UU., España, Portugal, Italia y Francia.
- Aprenderás a reconocer y seleccionar un portafolio de vinos destacados para distintos eventos y gustos.



**PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA**

**ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA**

**PLAN DE
ESTUDIOS**

**CLAUSTRO
ACADÉMICO**



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a:

- Aficionados al vino y sommeliers en formación.
- Profesionales de la gastronomía que buscan complementar su formación con cata y maridaje.
- Dueños de negocios de alimentos, bebidas o eventos que deseen ofrecer experiencias de vino de alto nivel.
- Sommeliers o aficionados avanzados que busquen estructurar su conocimiento de forma práctica.
- Personas interesadas en explorar la cultura y el contexto histórico detrás de cada vino.

**SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB**

**PROCESO DE
INSCRIPCIÓN**

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Identificar y
clasificar vinos
según su origen y
características.**



**Analizar y
evaluar vinos
mediante técnicas
organolépticas
profesionales.**



**Aplicar maridajes
adecuados entre
alimentos y vinos.**



**Diseñar y ejecutar
experiencias
de degustación
profesional.**

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



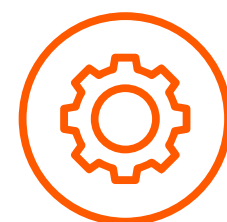
ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



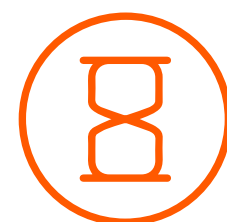
MODALIDAD:
Presencial



NIVEL:
Introductorio



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



DURACIÓN:
36 horas
(2 meses)



MÓDULOS:
3 módulos



INVERSIÓN:
Inscripción \$5,500 y 2
colegiaturas de \$5,500 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

Bases, historia del vino y vinos del nuevo mundo

- 1.1. Historia del vino
- 1.2. Conceptos básicos de vino
- 1.3. Geografía del vino
- 1.4. Ciclo vegetativo de la vid
- 1.5. Procesos de vinificación
- 1.6. Vinos de México
- 1.7. Vinos de Chile
- 1.8. Vinos de Argentina y Uruguay
- 1.9. Vinos de Estados Unidos de América I
- 1.10. Introducción al maridaje

MÓDULO 2

Los sentidos, vinos del viejo mundo y maridaje

- 2.1. Vinos de España
- 2.2. Vinos Fortificados
- 2.3. Vinos de Portugal
- 2.4. Los sentidos y el análisis organoléptico
- 2.5. Vinos de Italia

MÓDULO 3

Maridaje con vinos

- 3.1. Armonización de alimentos y vino
- 3.2. Vinos Francia

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



CLAUSTRO ACADÉMICO



SOMMELIER CAROLINA DÍAZ CULEBRO

Profesional en gastronomía y turismo. Estudió la Licenciatura en Administración Turística en la Universidad Anáhuac Mayab y la Licenciatura en Gastronomía Ejecutiva en la Universidad Cocina+Arte. Cuenta con la Maestría en Dirección y Consultoría Turística por la Universidad de León (España) y la Maestría en Administración de Negocios por la Universidad TecMilenio. Además, posee certificaciones especializadas en vinos y destilados, entre ellas la de Sommelier Profesional por la Asociación de Sommeliers Mexicanos, así como acreditaciones del Wine and Spirits Education Trust y del Consejo Regulador del Cava.

Ha desarrollado una sólida trayectoria docente de más de diez años en instituciones públicas y privadas de Yucatán, como la Universidad Anáhuac Mayab, donde es profesora de Enología y Maridaje desde 2017; Vatel International Business School Hotel & Tourism Management, donde imparte Vitivinicultura desde 2018; y la Asociación de Sommeliers Mexicanos, en la que funge como docente instructora desde 2014. También ha colaborado con la Universidad Tecnológica Metropolitana y la Universidad Tecnológica del Centro. De manera paralela, asesora establecimientos de alimentos y bebidas en los estados de Yucatán y Chiapas y ha sido representante de la bodega Astobiza (España).

Su experiencia profesional y académica se complementa con una activa participación en catas, festivales de vino, seminarios de análisis sensorial y maridaje, así como en eventos de formación para sommeliers. Su enfoque pedagógico se distingue por integrar la práctica vivencial con sustento técnico, promoviendo la excelencia, la innovación y el desarrollo de habilidades estratégicas. Su compromiso con la profesionalización del sector gastronómico y enológico la ha consolidado como una formadora de talento reconocida en la región.



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:



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



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.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



CONTACTO



CARLOS CARRILLO

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

Continúa tu
crecimiento profesional