



ANÁHUAC MAYAB  
Educación Continua

# DIPLOMADO EN **CATA DE VINOS**

PRESENCIAL



- **Nuestro objetivo es proveer al estudiante los conocimientos y habilidades necesarias para una práctica correcta en el aprecio del vino. También se busca ayudar a los emprendedores de este ramo a contar con las bases requeridas para fortalecer su negocio.**

## DIPLOMADO EN CATA DE VINOS

### ¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE DIPLOMADO?

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, proceso de elaboración y características organolépticas.

### ¿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

---

**Entrenamiento de los sentidos.**

---

**Conocimiento en la historia, producción y aprecio por la calidad de la uva y el vino.**

---

**Habilidades de cata y maridaje.**

---



**+3,500**  
Egresados de  
Programas de  
**Posgrado**



### ¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a todo aquel que tenga inquietud sobre la cultura del consumo del vino y a nuevos emprendedores, ideal para personas que busquen conocer el vino a través de las sensaciones olfativas y gustativas. Así como apreciar aromas, secuencia y el protagonismo, derivados de la uva. El Diplomado incluye un kit de clausura. No se requiere conocimiento previo.

### ¿QUÉ INCLUYE?

Vinos, maridaje y un kit de clausura.



#### **DURACIÓN**

93 horas.



#### **HORARIO**

Martes y Viernes de  
19:00 a 22:00 hrs



#### **INVERSIÓN**

Inscripción: \$6,000  
y 5 colegiaturas  
de 4,500 pesos

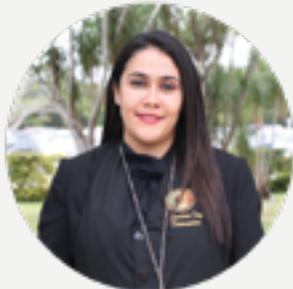


#### **MODALIDAD**

Presencial



## CLAUSTRO ACADÉMICO



### **SOMMELIER CAROLINA DÍAZ CULEBRO**

Es Sommelier Profesional por la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Formación profesional como Licenciada en Administración Turística y Licenciada en Gastronomía con Maestría en Dirección y Consultoría Turística y en Administración. En su experiencia profesional, se ha desarrollado en el ámbito hotelero y en el sector de alimentos y bebidas, además de la docencia desde hace 12 años. Apasionada y promotora constante de la cultura de las bebidas.



### **SOMMELIER ERNESTO VILLARINO ROSADO**

En el 2014 egresó como licenciado en administración turística de la universidad Marista de Mérida. Se especializó en el área de alimentos y bebidas formándose como sommelier certificado por la asociación de sommeliers mexicanos en el mismo año. En Agosto de 2014 inauguró el restaurante enfocado en impulsar la cultura del vino denominado como Villaroy. En 2018 crea la marca Ernesto Villarino Sommelier e imparte cursos relacionados al vino, dirige clubs de cata y brinda consultoría a negocios relacionados al ámbito de Alimentos y bebidas. En 2019 es invitado al Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Mayab de Mérida a impartir clases de Taller de maridaje y la clase de Introducción a la cultura del vino y consumo responsable.



## **SOMMELIER JOSÉ CARLOS PALACIOS**

Nació en Argentina. Es Sommelier certificado por la Asociación Mexicana de Sommelier. Se ha dedicado a la docencia y actualmente imparte la materia de Enología y maridaje para alumnos de Le Cordon Bleu en la Universidad Anáhuac Mayab en Mérida, Yucatán. Es asesor restaurantero con más de 70 centros de consumo aperturados y consultados. Es Head Sommelier en el Yucatán Country Club desde el 2008. Colabora como columnista del Diario de Yucatán desde el 2014 con su columna de Vinos. Ha participado como jurado en concursos internacionales representando a México en el Campeonato Mundial de Vinos. Jurado en Concursos Internacionales representando a México en el Campeonato Mundial de Vinos en Verona, Italia 2014, 2015 y 2016. Jurado en el 2015 en Hong Kong del Festival Mundial de Vinos Espumosos.

## PLAN DE ESTUDIOS



**+150**

Programas  
de **Posgrado  
y Educación  
Continua**

### Modulo 1

Historia del vino y conceptos básicos

Geografía del vino

Ciclo vegetativo de la vid

Procesos de vinificación

Vinos del nuevo mundo: México, Chile, Argentina, Uruguay y Estados Unidos

### Modulo 2

Los sentidos y el análisis organoléptico

Armonización de alimentos y vino

Vinos del Viejo Mundo: España, Portugal, Italia, Alemania y Medio Oriente

### Modulo 3

Servicio del vino

Diseño de carta de vinos

Defectos del vino

Vinos del mundo: Francia, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y China



**+8,000**

Alumnos de  
**Posgrado y  
Educación  
Continua**



Acercar de 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 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:



Acreditados por



**FIMPES**

# PROCESO DE INSCRIPCIÓN

1



Entra a nuestra página:

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.**



## CONTACTO

WHATSAPP  
**(999) 649 4978**

TELÉFONO  
**(999) 942 4800**

CORREO  
**[posgrado.merida@anahuac.mx](mailto:posgrado.merida@anahuac.mx)**

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



CONTINÚA TU  
**crecimiento profesional**

---