



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Cata y Maridaje de Vinos de Europa: Portugal, Alemania, Hungría y Grecia

Modalidad: **A DISTANCIA**

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 EUROPA: PORTUGAL, ALEMANIA, HUNGRÍA Y GRECIA

OBJETIVO

Descubre las tradiciones enológicas de Europa a través de una experiencia práctica que fortalecerá tus habilidades en cata sensorial y maridaje con vinos de 4 países europeos.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO

40
ANIVERSARIO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE PROGRAMA?

Este curso ha sido diseñado para ofrecer una experiencia sensorial única y especializada, centrada en vinos europeos poco explorados como los de Portugal, Alemania, Hungría y Grecia. Se distingue por su calidad académica, orientación práctica y el acompañamiento de catas guiadas con vinos representativos de cada país.

A través de sesiones presenciales y maridajes con platillos tradicionales, los participantes desarrollarán habilidades aplicables en contextos personales o profesionales. Esta formación sobresale frente a otras opciones por su enfoque vivencial y el conocimiento técnico que integra.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Analizar sensorialmente vinos de Portugal, Alemania, Hungría y Grecia.
- ✓ Identificar características propias de los vinos según su origen y elaboración.
- ✓ Aplicar principios de maridaje entre vinos y platos típicos de las regiones estudiadas.
- ✓ Integrar el conocimiento adquirido en experiencias profesionales o personales de servicio y gastronomía.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a:

- ✓ Personas interesadas en la cultura del vino y la gastronomía europea.
- ✓ Profesionales del sector gastronómico, turístico, hotelero o sommeliers en formación.
- ✓ Público en general con conocimientos básicos de cata.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



**Capacidad de análisis
sensorial de vinos**



**Identificación de
características vinícolas por
país**



**Aplicación de técnicas de
maridaje**



**Integración de conocimientos
en entornos gastronómicos**

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Análisis sensorial



Conocimiento vinícola especializado



Técnicas de maridaje



Aplicación profesional



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA

PLAN DE ESTUDIOS

CLAUSTRO ACADÉMICO



MODALIDAD:
Presencial



NIVEL:
Introdutorio-fundamentos



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



DURACIÓN:
24 horas
(1 mes)



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

Fundamentos de la cata y características de los vinos europeos

- 1.1. Técnicas básicas de cata (vista, olfato, gusto)
- 1.2. Introducción a los estilos de vino de Portugal, Alemania, Hungría y Grecia
- 1.3. Contexto histórico y cultural del vino en cada país

MÓDULO 2

Degustación guiada: Portugal, Alemania, Hungría, Grecia

- 2.1. Cata comparativa por país
- 2.2. Análisis de terroir, variedades de uva y métodos de vinificación
- 2.3. Discusión sensorial y retroalimentación grupal

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

MÓDULO 3

Maridaje con vinos

3.1. Principios generales del maridaje

3.2. Práctica de maridaje con platos tradicionales

3.3. Evaluación de armonías y contrastes entre comida y vino

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:



FIMPES

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



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

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.

Encuentra el programa
de tu preferencia.

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





ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

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