



ANÁHUAC MAYAB
Educación Continua

CURSO EN

Cata y Maridaje de Vinos Europeos: Francia, Italia y España



PRESENCIAL



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



CURSO EN CATA Y MARIDAJE DE VINOS EUROPEOS: FRANCIA, ITALIA Y ESPAÑA

OBJETIVO

Aprende a degustar, analizar y maridar vinos emblemáticos de Francia, Italia y España mediante experiencias sensoriales guiadas.

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 responde al interés creciente por la cultura enológica y la necesidad de formación práctica y especializada en vinos europeos. A través de un enfoque sensorial, se profundiza en la evaluación de vinos icónicos de regiones como Bordeaux, Champagne, Toscana o Rioja, permitiendo una comprensión integral de sus características.

Además de técnicas de cata, el curso ofrece herramientas para realizar maridajes exitosos, combinando vinos con platos tradicionales de cada país. Es ideal tanto para aficionados como para profesionales del sector gastronómico, turístico o de hospitalidad.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Aplicar técnicas profesionales de cata: vista, olfato y gusto.
- ✓ Reconocer aromas, sabores y texturas en vinos de Europa occidental.
- ✓ Analizar terroirs, variedades y métodos de vinificación de Francia, Italia y España.
- ✓ Realizar maridajes adecuados entre vinos y platillos emblemáticos.
- ✓ Evaluar la calidad y estilo de vinos tintos, blancos y espumosos.



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO



¿PARA QUIÉN ES ESTE PROGRAMA?

Dirigido a:

- ✓ Amantes del vino que desean profundizar en sus conocimientos de cata y maridaje
- ✓ Profesionales de la gastronomía, sommeliers y enólogos en formación.
- ✓ Restauranteros y hoteleros que buscan mejorar su selección y recomendación de vinos.
- ✓ Organizadores de eventos y banquetes que desean ampliar su experiencia en maridaje.
- ✓ Emprendedores del sector vinícola y distribuidores de vinos europeos.

SOBRE LA
ANÁHUAC MAYAB

PROCESO DE
INSCRIPCIÓN

CONTACTO



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

COMPETENCIAS A DESARROLLAR



Dominio de técnicas de cata para evaluar calidad y estilo



Capacidad para identificar uvas y regiones vinícolas clave



Criterio para selección de vinos en contextos profesionales o personales



PRESENTACIÓN DEL
PROGRAMA

ESTRUCTURA DEL
PROGRAMA

PLAN DE
ESTUDIOS

CLAUSTRO
ACADÉMICO

HABILIDADES A DESARROLLAR



Evaluación sensorial profesional



Reconocimiento de perfiles aromáticos y gustativos



Diseño de experiencias de maridaje gastronómico



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. Introducción a la cata de vinos: Evaluación visual, olfativa y gustativa
- 1.2. Identificación de aromas y sabores característicos en vinos europeos
- 1.3. Factores que influyen en el perfil de un vino: Clima, suelo, variedades de uva y vinificación
- 1.4. Diferencias clave entre vinos de Francia, Italia y España

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: Francia, Italia y España

- 2.1. Análisis de terroir y variedades de uva en Francia, Italia y España
- 2.2. Diferencias entre vinos tintos, blancos y espumosos de cada región
- 2.3. Características de los métodos de vinificación en cada país
- 2.4. Cata comparativa de vinos icónicos de cada país

MÓDULO 3

Maridaje con vinos

- 3.1. Principios básicos del maridaje: Complementación, contraste y equilibrio
- 3.2. Tipos de maridaje según el perfil del vino: Tánico, ácido, dulce y especiado
- 3.3. Práctica de maridaje
- 3.4. Elaboración de combinaciones de vinos y alimentos según el estilo gastronómico

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](http://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.

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

Realiza el pago de tu inscripción
al programa educativo.





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