

CICLO LECTIVO

**DIPLOMADO EN
SOMMELIER PROFESIONAL**

DURACION: 1 año

CARGA HORARIA: un total de 64 horas reloj distribuidas desde abril a noviembre (teniendo en cuenta el receso invernal y posibles feriados)

A QUIENES ESTA DIRIGIDO: público en general que desee obtener conocimientos sobre técnicas y productos utilizados en el ámbito de Servicio y mundo del vino, con el objetivo de insertarse en el mundo laboral.

PERFIL PROFESIONAL: el egresado puede desempeñarse como Sommelier en restaurantes, Bares, Hotel u otro establecimiento gastronómico.

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva_malbec@yahoo.com.ar

📷 @olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec

PLAN DE ESTUDIOS:

1º Año:

Temario:

- Orígenes e Historia del Vino
- Introducción a la Degustación de Vinos.
- Definición y Funciones del Sommelier
- Apreciación Sensorial. La vista
- Zonas Productoras Mundiales. Nuevo Mundo y Viejo Mundo
- Apreciación Sensorial. El Olfato.
- Geografía Vitivinícola Argentina
- Génesis de los Aromas de Vino.
- La Vid. Ciclo Vegetativo. Variedades
- Apreciación Sensorial. El Gusto.
- Legislación Argentina Vinícola. DOC.
- Armonía y Complejidad. Aromas y Bouquet
- Vinificación de Blancos, Rosados y Tintos
- Equilibrio en Vinos Blancos y Rosados.
- Bodegas y Viñas. Factores de Calidad de un Vino.
- Equilibrio en Vinos Tintos.
- Copas. Corchos.
- Crianza y Tonelería.
- Servicio de Vino
- Fines de la Degustación.
- Condiciones de Guarda
- Enfermedades y Defectos de Vino.
- Cata Profesional. Marketing del Vino
- Evaluación Profesional de Vinos. Panillas. Concursos.

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva_malbec@yahoo.com.ar

📷 olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec

REGIMEN ACADÉMICO: Clases demostrativas, prácticas y participativas. Evaluación permanente y asistencia mínima del 70%.

REQUISITOS: Primaria completa, mayor de 18 años.

CERTIFICACION: Certificado con aval Internacional, por medio de Asociación Gastronómica Argentina (AGAR), y Word Chef.

El alumno egresa como "Diplomado en Sommelier Profesional"

DIAS DE CURSADO:

Un día a la semana: presencial

COSTO:

1 cuota de inscripción que incluye material de estudio digital

Plan de Pago: Cuotas mensuales completas consecutivas durante los meses de abril a noviembre, incluye las materias primas de las clases presenciales. Solo se abonan 8 cuotas más la cuota de inscripción. Incluye insumos de las degustaciones.

DOCUMENTACION PARA INSCRIBIRSE:

- Fot DNI
- 2 fotos carnet
- Importe de la inscripción

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

- Coordinar de lunes a viernes de 09.00 a 12.30 hs al 2604 317931

Instituto de Gastronomía OLIVA MALBEC

Olascoaga 474 - San Rafael - Mendoza - Argentina

☎ 0260 4439152 📞 0260 4317931

www.olivamalbec.com.ar ✉ oliva_malbec@yahoo.com.ar

📷 olivamalbec 📺 Instituto Oliva Malbec 🐦 OLiva Malbec