

CERTIFICACIÓN

Sommelier Profesional



Bienvenido

AL MUNDO DEL SOMMELIER



La Certificación en Sommellerie es un programa diseñado para personas que deseen conocer en profundidad el vino y productos como el chocolate, café, cervezas, quesos, destilados, entre otros

Un Sommelier es la voz que media entre la producción y el consumo de las delicias que genera la tierra, es un embajador gourmet que realza una experiencia gastronómica dondequiera que esta tenga lugar. Además, en esta certificación logrará un desarrollo de los sentidos que lo tornarán más sensible y receptivo en las distintas áreas de su vida particular y profesional

Objetivos



CONOCER

en profundidad el vino y los distintos productos gourmet que forman parte de las experiencias gastronómicas en el mundo

ADQUIRIR

herramientas de comunicación eficaz que permitan poner en valor las cadenas de producción de los distintos productos gourmet

APRENDER

a gestionar cavas y desarrollar cartas de vino, eventos y servicios enogastronómicos.

ARMONIZAR

bebidas y alimentos

Perfil

DEL CURSANTE



Amantes del vino y profesionales que deseen tener un upgrade en su vida |
Chefs y vinculados a restaurantes, hoteles y empresas de agroalimentos |
Personal de empresas relacionados a la importación y/o negocios del vino |

Director

DE ESTUDIOS



LIC. PABLO HÉCTOR CONSELMO

Enólogo, Técnico Agrario (Mendoza-Argentina) y Licenciado en
Psicología (Universidad de Buenos Aires- Argentina)

Director Académico Cofradía del Vino

Presidente de la Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales

Pénsum

APRENDER DISFRUTANDO



ENOLOGÍA Y VITICULTURA

Fundamentos de Viticultura y Enología |
Enología |
Geografía Vitivinícola Viejo Mundo |
Geografía Vitivinícola Nuevo Mundo |

ANÁLISIS SENSORIAL

Introducción a la Degustación |
Cata Profesional 1 |
Cata Profesional 2 |

SOMMELLERIE

Fundamentos de Servicio |
Sommellerie |
Marketing , Eventos y Comunicación |
Enogastronómica |
Inglés |

DELICATESSEN

Caficultura |
Cacaocultura |
Otras Bebidas y Destilados |
Delicatessen |

T R A B A J O F I N A L I N T E G R A D O R

La experiencia

INCLUYE



Manual electrónico de estudios para cada materia

Set de testigos aromáticos para entrenamiento sensorial

Descorchador

3 salidas de campo a explotaciones productoras de vino, café y cacao

4 cenas Maridaje

Cata de más de 300 vinos y productos gourmet

REQUISITOS DE INGRESO

Título Secundario o superior

Cronograma



MODALIDAD

Presencial

HORARIO

Lunes y Martes de 18h00 a 21h00. + 2do viernes de cada mes de 18h00 a 21h00

FECHA INICIO

Marzo de 2024

DURACIÓN

2 años

VACACIONES

Del 15 de julio al 15 de agosto y mes de diciembre completo

Inversión



MATRÍCULA

Marzo, 2024 - \$ 336

Socios de la Cofradía del Vino reciben 50% de descuento en su matrícula

VALOR PROGRAMA

24 cuotas de \$336

Consulte descuentos por pagos en menor plazo

Todos los Valores incluyen IVA

AVALES

Universidad Hemisferios de Ecuador

Universidad Juan Agustín Maza de Mendoza (Argentina)

Escuela Argentina de Vinos

La Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales

Universidad Privada San Juan Bautista de Perú



MAYOR INFORMACIÓN

La Cofradía del Vino
0997496014 / 0997751261
ecuador@cofradiadelvino.com
www.cofradiadelvino.com

Juan de Dios Martínez N36-245 y Carlos Julio
Arosemena Tola. Sector Batán Alto. Quito – Ecuador

CofradiaVinoEC 

CofradiaVinoEC 

lacofraec 