



DIPLOMADO EN ENOLOGÍA

Explora el arte y la ciencia del vino

Identificar cómo se desarrolla la vitivinicultura en México para proponer acciones de trabajo en la industria del vino. Considerar el funcionamiento de la industria vitivinícola con el fin de fortalecer el servicio al cliente. Analizar las partes de la vid, tipos de uvas y características de los vinos en pos de generar una mejor experiencia al cliente. Identificar las necesidades y prioridades de cada grupo, con la finalidad de adaptar los contenidos y mantenerlos actualizados.

- 12 semanas.**
- 120 horas lectivas.**
- Asesorado.**
- \$3,750.00.**
- Depósito bancario y pago en línea.**
- Documento de Acreditación (diploma).**

Dirigido a:

Personas cuyo enfoque en el ámbito laboral o académico está relacionado con la vitivinicultura; de igual forma a emprendedores y colaboradores de la industria restaurantera, turística o de comercialización de vinos, que deseen tener una actualización o especialización en torno al vino, con la finalidad de generar un desarrollo de competencias para profesionistas relacionados con la industria vitivinícola, que les permita una constante capacitación y actualización en el ámbito del servicio del vino, la gastronomía a partir de un acompañamiento con profesores del ramo.

Contenido temático

- Módulo 1: Historia del vino**
- Módulo 2. Conceptualización de la vitivinicultura**
- Módulo 3. Vitivinicultura en Iberoamérica (Casos: Argentina, España y México)**
- Módulo 4. Otras alternativas vitivinícolas**
- Módulo 5. Servicio del vino, cata y maridaje**
- Módulo 6. Enogastroturismo**
- Módulo 7. Vitivinicultura y territorio. Repensar el futuro de la vid y el vino**

