

Vinicultura Profesional CURSO NIVEL BÁSICO - PLAN DE ESTUDIO

COACHSOMMELIER.INFO

CURSO Nivel Básico	MÓDULO I Entorno Profesional	MÓDULO II Ventaja competitiva	MÓDULO III Vitivinicultura Global	MÓDULO IV Estrategia Comercial
<p>Generales</p> <p>Duración 1 mes / 16 horas en modalidad presencial.</p> <p>Horarios adaptados al grupo de alumnos</p> <p>Inscripción 750.00 + 3 pagos de 750.00 c/u.</p> <p>Total inversión 3,000.00 MXN.</p> <p>Grupos con mínimo 6 y máximo 10 alumnos.</p>	<p>B1.1 Inducción a la vinicultura profesional. Origen y diferenciadores con la vinicultura social.</p> <p>B1.2 Industrias en México vinculadas en el comercio del vino.</p> <p>B1.3 Mercado y desarrollo del vino en México.</p> <p>B1.4 Ruta sensorial y análisis con categorías de vinos mono varietales.</p>	<p>B2.1 Perfil del Anfitrión de Vinos Calificado (Wine Host-Wine Hostess).</p> <p>B2.2 Servicio del vino con enotecnia, vs tradicional.</p> <p>B2.3 Entrenando los sentidos para comprender el análisis sensorial.</p> <p>B2.4 Formato de cata horizontal con vinos de México.</p>	<p>B3.1 Franjas norte, sur y países productores de vino en el mundo.</p> <p>B3.2 La Vid, edades productivas del género vitis vinífera y principales varietales.</p> <p>B3.3 Vinificación por estilos y categorías de vinos.</p> <p>B3.4 Formato de cata vertical con vinos del hemisferio norte.</p>	<p>B4.1 Enomarketing I. Definición del ensamble con dos especialidades.</p> <p>B4.2 Análisis caso práctico. Implementando la vinicultura social y la vinicultura profesional.</p> <p>B4.3 Laboratorio de maridajes I. Incluye ingredientes puente.</p> <p>B4.4 Formato de cata comparativa con vinos del hemisferio sur.</p>
<p>Estandares de competencias a desarrollar</p>	<p>Visión estratégica en sectores VP y VS. Reconocimiento del mercado, Tendencias nacionales y Evaluación sensorial técnica.</p>	<p>Responsabilidades del Wine Host/Hostess, Metodología enotecnia, Agudeza sensorial, Conducción de catas referentes, Narrativa estrategia para ventas.</p>	<p>Geografía del Vino, Agronomía del viñedo, Razonamiento comercial de la vinificación, Conducción de catas, Clasificación de varietales.</p>	<p>Diseño de propuestas de valor rentable, Gestionar proyectos de vinicultura social, Especialidad en formatos de cata de vinos, Planeación de maridajes alto impacto.</p>