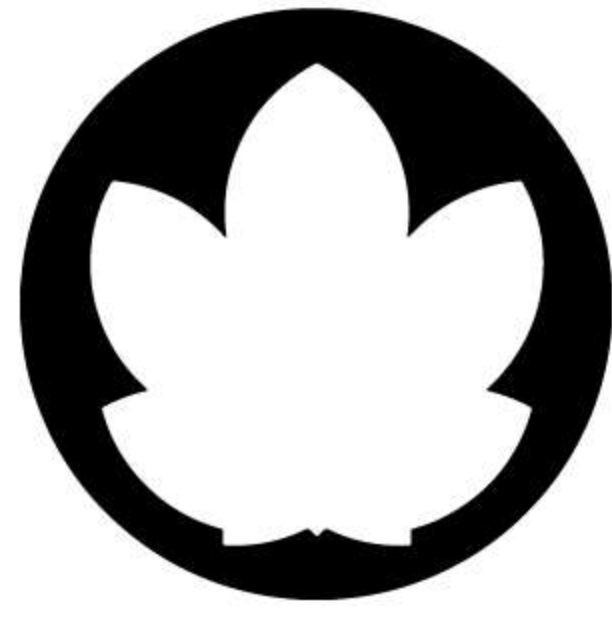




CURSO ONLINE
**FUNDAMENTOS DEL
VINO Y LA CATA**



Colegio
Mexicano
Del Vino®

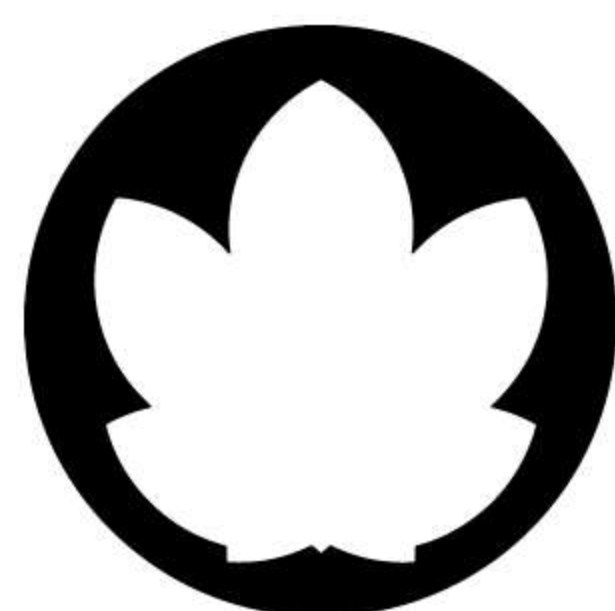


**Colegio
Mexicano
Del Vino®**



ÍNDICE

Presentación del curso	3
Beneficios de tomar el curso	4
¿Qué incluye?	5
Regiones vinícolas que verás en el curso	6
Plan académico	7
¿Por que elegir el Colegio Mexicano del Vino?	8
Admisión	9



**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

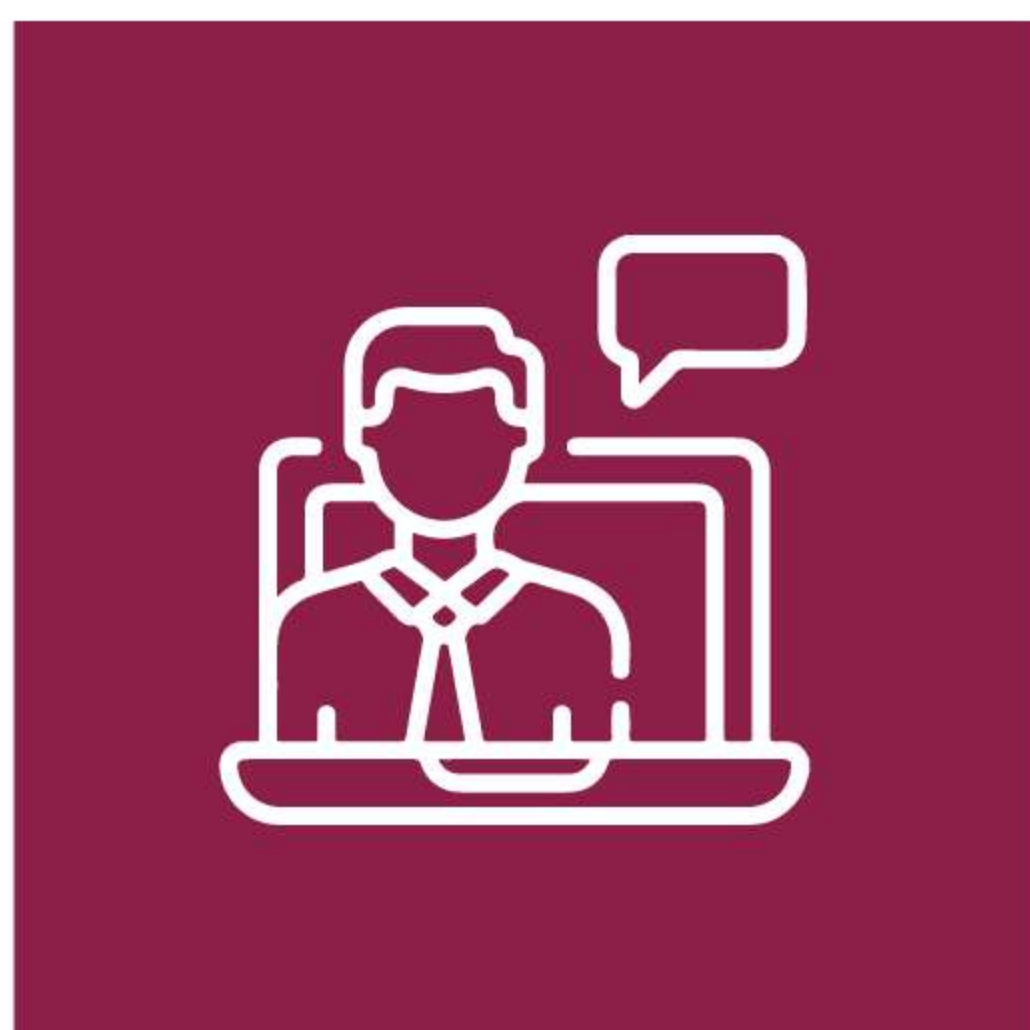
CURSO ONLINE FUNDAMENTOS DEL VINO Y LA CATA



OBJETIVO DEL CURSO

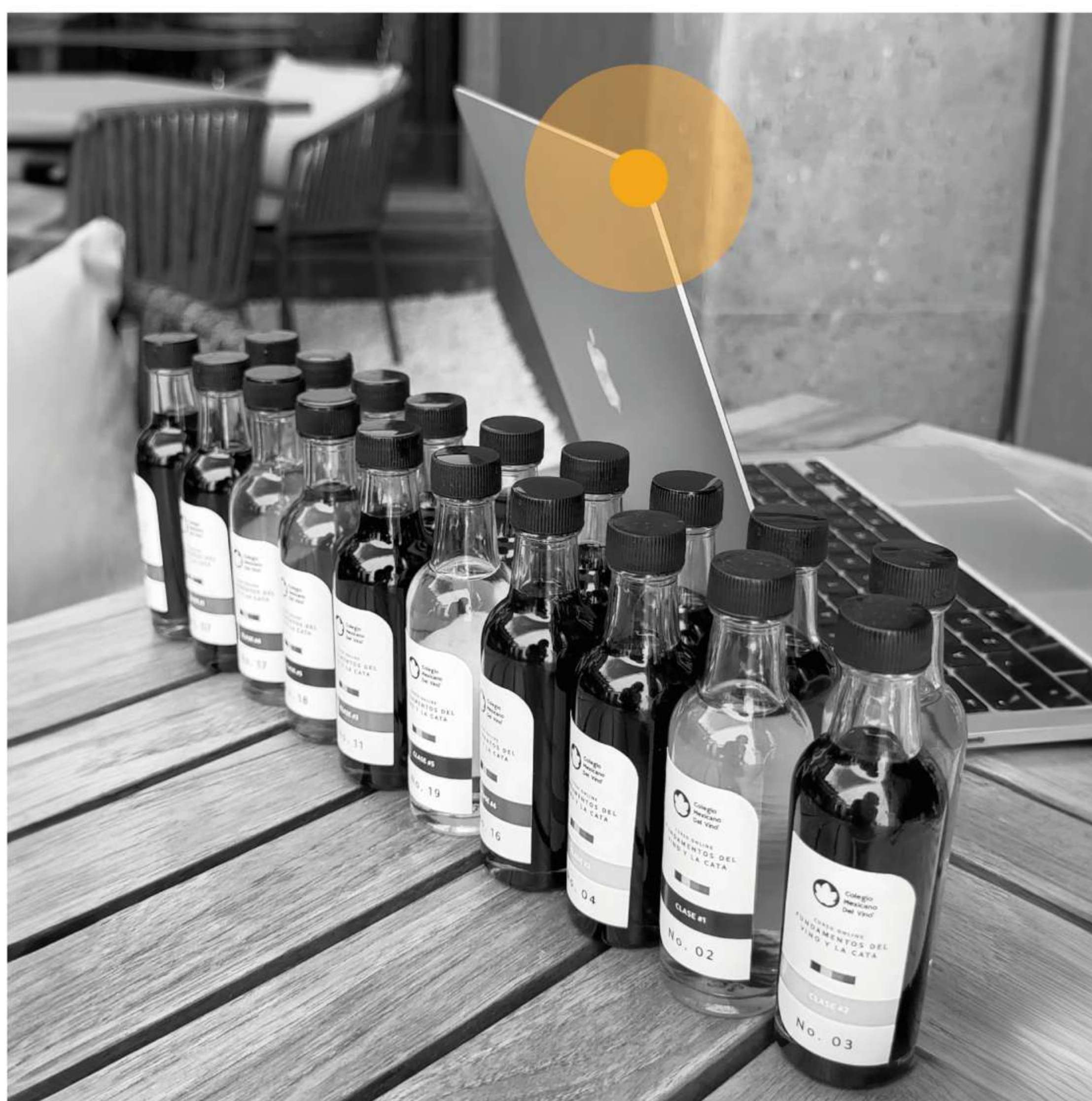
Explorar la historia y procesos de elaboración del vino. Profundizar en la experiencia sensorial de la cata, comprendiendo los sabores y texturas del vino.

Y se estudian los estilos de vinos del Viejo Mundo y del Nuevo Mundo, explorando así las regiones vinícolas más importantes.



FECHAS Y HORARIOS

- Clases transmitidas en vivo vía Zoom
- 5 Clases de 3 horas cada una
- 15 horas en total
- 19:00 - 22:00 hr centro
- Consulta las fechas con tu asesor académico

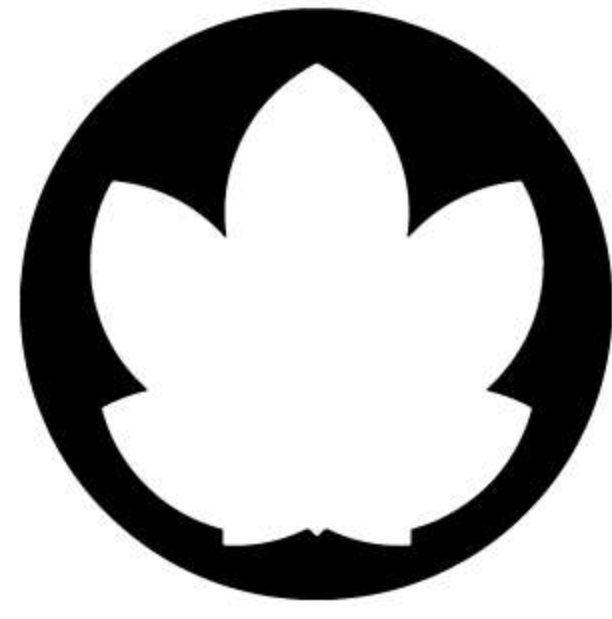


PERFIL DE INGRESO

Este curso está diseñado para aquellos apasionados del vino que desean dar un paso más allá en su conocimiento y experiencia.

Dirigido a aficionados que buscan profundizar en el mundo del vino, no se requiere experiencia previa en catas profesionales, solo la disposición para descubrir los secretos detrás de cada copa.





**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

Beneficios de tomar el curso

¡Despierta tu pasión por el vino!

Únete a nuestro curso de Fundamentos del Vino y Cata y vive una experiencia única que transformará tu forma de disfrutar el vino. Aprenderás a identificar sus aromas, sabores y matices, mientras adquieres las herramientas esenciales para convertirte en un catador experto.



Habilidad para seleccionar y maridar vinos:

¡Haz que cada ocasión sea especial con el vino perfecto! Desarrollarás la habilidad de elegir vinos ideales para cualquier evento y aprenderás a crear maridajes que elevarán tu experiencia culinaria a otro nivel. Sorprende a tus invitados o disfruta de una cena especial como un verdadero experto.

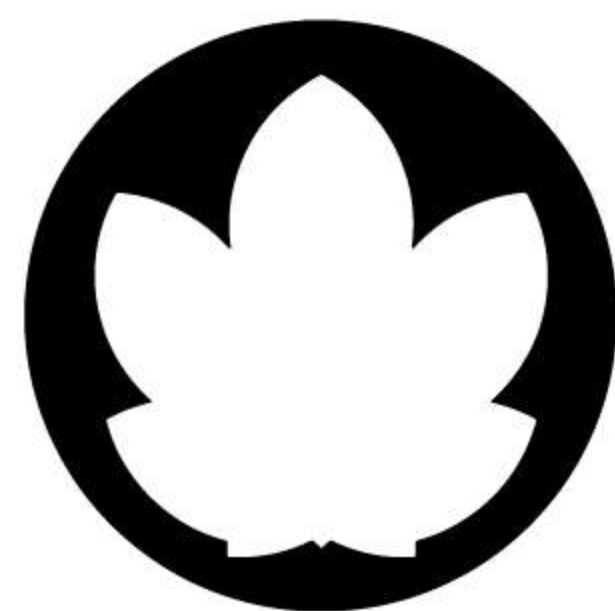
Desarrollo sensorial y Percepción del Vino:

Afina tu paladar y conviértete en un experto catador. Mejorarás tu capacidad para identificar sabores y aromas sutiles en cada vino, lo que te permitirá disfrutar de cada copa de manera más profunda y detallada. ¡Vivirás el vino con todos tus sentidos!

Placer y disfrute personal:

La cata de vinos es una experiencia que va más allá del sabor. Aprende a disfrutar de cada momento con una copa en mano, transformando cada degustación en una experiencia relajante y placentera. Conéctate con el presente, libérate del estrés y cultiva el arte de vivir en plenitud.





**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

¿Qué incluye el curso?



20 Muestras

De vino de 50ml c/u



Kit de sabores

En polvo para dinámicas de calibración



Manteletas impresas

Para realizar las dinámicas y catas



15 Horas de clases

En vivo a través de zoom



Reconocimiento

Con ID de participación CMV



Envío por paquetería

A cualquier parte de la república

Proceso de inscripción

1. Registra

Tus datos de inscripción con tu asesor académico.

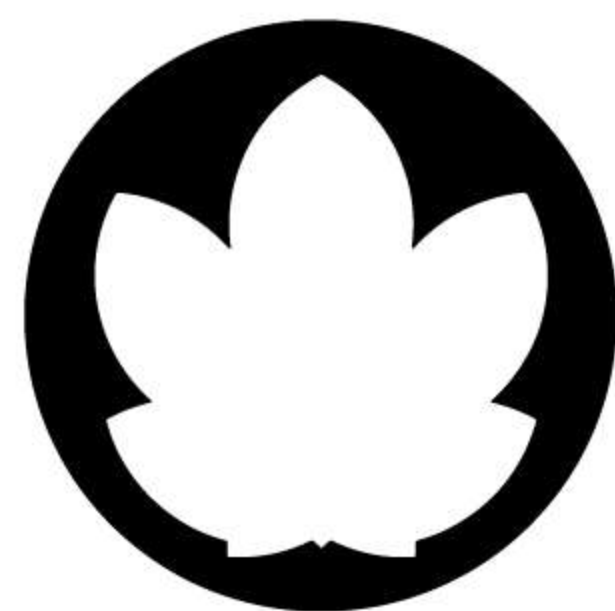
2. Realiza

Tu pago con el método de tu preferencia.

3. Recibe

Tu kit de vinos y material didáctico en tu domicilio.





**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

¿Qué incluye el curso?



20 Muestras

De vino de 50ml c/u



Kit de sabores

En polvo para dinámicas de calibración



Manteletas impresas

Para realizar las dinámicas y catas



15 Horas de clases

En vivo a través de zoom



Reconocimiento

Con ID de participación CMV



Envío por paquetería

A cualquier parte de la república

Proceso de inscripción

1. Registra

Tus datos de inscripción con tu asesor académico.

2. Realiza

Tu pago con el método de tu preferencia.

3. Recibe

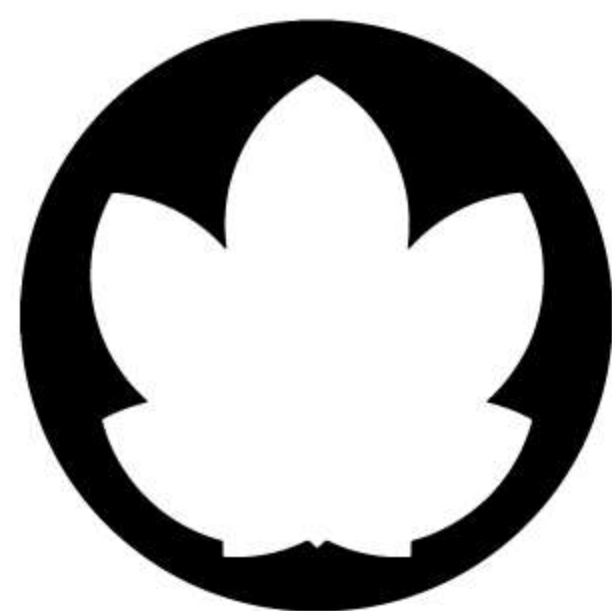
Tu kit de vinos y material didáctico en tu domicilio.





Clase	Nombre	Descripción	Horas
No. 1	FUNDAMENTOS DEL VINO Y LA CATA	Exploraremos la historia del vino, los procesos de elaboración que son clave para elaborar vinos blancos, tintos, rosados y espumosos. Las clasificaciones y la experiencia sensorial de la cata. Aprenderás los perfiles de sabor y aroma, y comprenderás las categorías y variedades disponibles. ¡Sumérgete en este apasionante viaje del vino con nosotros!	3 hr.
No. 2	CLAVES PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL VINO	Explora las claves para preservar la calidad del vino. Aprende las técnicas de almacenaje adecuadas, la temperatura ideal y la importancia de la humedad. Obtén consejos prácticos para una conservación óptima. Asegura una experiencia excepcional en cada copa al cuidar y preservar la calidad de tus vinos.	3 hr.
No. 3	VINOS DEL VIEJO MUNDO	Descubre el estilo de los Vinos del Viejo Mundo. Explorarás las regiones tradicionales de Europa, como Francia, Italia y España. Aprende sobre sus denominaciones de origen y características que los hacen especiales. Amplía tu conocimiento y apreciación de estos tesoros vinícolas llenos de historia y tradición.	3 hr.
No. 4	VINOS DEL NUEVO MUNDO	Explora los estilos de Vinos del Nuevo Mundo. Descubre las características distintivas y los estilos innovadores de regiones fuera de Europa. Amplía tu perspectiva y apreciación de la diversidad en la industria vitivinícola catando vinos de Estados Unidos de América, Australia, Nueva Zelanda, Argentina y Chile.	3 hr.
No. 5	VINO MEXICANO Y MARIDAJE	Explora la apasionante industria vitivinícola de México. Descubre la diversidad de vinos producidos en regiones como Baja California, Coahuila y Guanajuato. Aprende sobre el maridaje ideal con herramientas teóricas y prácticas que descubrirás en este curso. Sumérgete en la cultura vinícola mexicana y disfruta de la armonía entre vinos y alimentos.	3 hr.





**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

¿Por qué estudiar en el Colegio Mexicano del Vino?

MÁS DE 2500 ALUMNOS

Excelencia Académica

Nos enorgullece ofrecer programas de estudio que destacan por su excelencia académica en el fascinante campo de la enología.

Nuestros cursos y diplomados son meticulosamente diseñados por expertos de la industria, asegurando un contenido actualizado.



**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

Docentes Altamente Calificados

En el corazón de nuestra institución se encuentra un equipo de profesores altamente calificados y experimentados en el mundo del vino.

Estos instructores no solo poseen un profundo conocimiento teórico, sino también una amplia experiencia práctica en la industria.

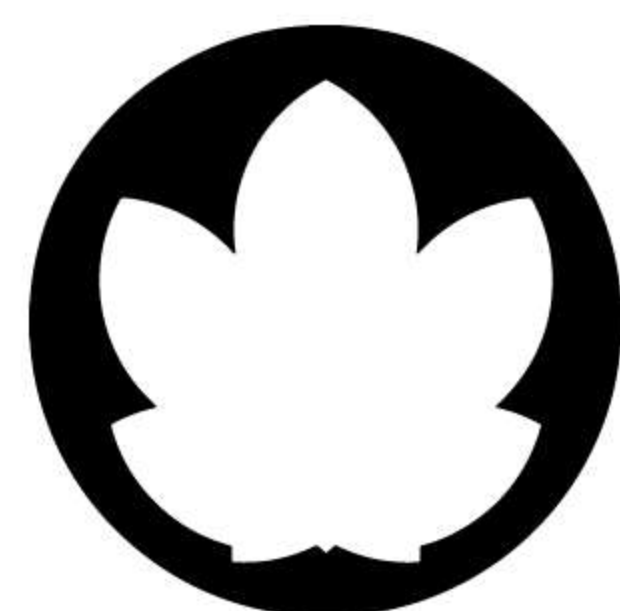


Actualización Continua

Reconocemos la importancia de mantenernos a la vanguardia en una industria en constante evolución.

Al estudiar con nosotros, garantizamos que nuestros estudiantes estén al tanto de las últimas tendencias en el mundo del vino, preparándolos para destacar en una industria competitiva y en constante cambio.





**Colegio
Mexicano
Del Vino®**

**¡Es tu oportunidad perfecta para
alcanzar nuevos niveles de
conocimiento!**



¡Inicia ya el proceso de admisión!

Admisión

☎ 442 362 1211

☎ 442 773 2007

✉ admisiones@colegiomexicanodelvino.com

colegiomexicanodelvino.com

