

Programa Universitario en  
**Sommellerie y**  
**Gestión Administrativa**

## ACERCA DE LA DIPLOMATURA

---

El gran desarrollo de los servicios vinculados con la gastronomía, el turismo y el consumo de vinos de calidad exigen en el mercado mayor capacitación para quienes son intermediarios entre los productores de vino y el consumidor.

Es necesario brindar una formación integral que abarque desde el conocimiento del producto y su elaboración, hasta la correcta manera de comunicarlo y comercializarlo.

## METODOLOGÍA DE LA ACTIVIDAD

---

Clases online. Los docentes con amplia trayectoria profesional brindarán a los participantes sólidos conceptos teóricos, y práctica por medio de la cata de vinos de diferentes características y zonas geográficas.

Se dictará una clase semanal. El alumno contará con el material bibliográfico correspondiente.

Se realizará una instancia de evaluación al finalizar cada cuatrimestre.

## OBJETIVOS

---



Reconocer las **características sensoriales de los distintos vinos del mundo**, sus cepas, denominaciones de origen y demás atributos que permitan realizar sugerencias adecuadas para su compra y consumo.

**Poner en valor la cadena de servicios gastronómicos, hoteleros** y demás áreas vinculadas a la comercialización y difusión del vino, bebidas, alimentos y otras delicatessen.



**Desarrollar labores de consultoría** con énfasis en vinos, aceite de oliva, café y otros alimentos gourmet.



**Conducir degustaciones** al menos en dos idiomas.

**Producir artículos** periodísticos especializados.



**Desarrollar eventos enogastronómicos.**

Aprender acerca de las **técnicas de venta y negociación**, gestión presupuestaria y administración contable.



## PARTICIPANTES

---

La Diplomatura Universitaria de Sommelierie y Administración está dirigido a quienes deseen:

- Realizar un correcto servicio y protocolo del vino.
- Conocer acerca de los procesos de elaboración.
- Realizar una efectiva comunicación.
- Aprender acerca de la gestión administrativa y las técnicas de comercialización.

## PERFIL DEL GRADUADO

---

Los profesionales formados en nuestra diplomatura, tendrán una gran salida laboral en bodegas, restaurantes y hoteles, también en los medios de comunicación relacionados al mundo del vino.

- Podrán asesorar sobre el servicio de vinos en locales gastronómicos.
- Podrán crear cartas de vino y gestionar el stock y costos de vinos en negocios del rubro.
- Podrán dirigir las degustaciones de vinos y bebidas.
- Podrán organizar eventos en la industria vitivinícola y afines, y detallar necesidades y costos.

## TEMÁTICAS

---

Principales temáticas a abordar de los módulos:

- **Módulo I:** Introducción a cata de vino, servicio, maridajes y enoturismo.
- **Módulo II:** Fundamentos de viticultura y enología, distintos tipos de vinos.
- **Módulo III:** Productos gourmet, destilados y maridajes.
- **Módulo IV:** Comunicación, Comercialización y Administración.

## CONTENIDOS MÍNIMOS

---

### **MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A: CATA DE VINO, SERVICIO, MARIDAJES Y ENOTURISMO.**

LA DEGUSTACIÓN. DEGUSTACIÓN Y CATA PROFESIONAL. PASOS DE LA DEGUSTACIÓN. COLOR. AROMA. SABOR. CONCEPTOS BÁSICOS DE ANÁLISIS SENSORIAL. CATA COMERCIAL. CONDICIONES PARA ARMAR UNA CATA DE VINOS. VINOS BLANCOS/ VINOS ROSADOS. CEPAS. BREVE HISTORIA. ANÁLISIS SENSORIAL. CATA. AROMA. SABOR. VISTA. VINOS TINTOS. CEPAS. BREVE HISTORIA. CARACTERÍSTICAS. ANÁLISIS SENSORIAL. CATA. AROMA. SABOR. VISTA. ESPUMOSOS. CHAMPAGNE. CAVAS. VINOS DULCES Y ESPECIALES. CRIANZA. EMBOTELLADO. DEFECTOS. ARMONIZACIÓN DE VINOS Y PLATOS. ARMONIZACIÓN DE SABORES, TEXTURAS Y COLORES. ACUERDOS CLÁSICOS, TRADICIONALES E INNOVADORES. EL SERVICIO: HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL SERVICIO. LA ELECCIÓN DE LA COPA. REGIÓN NOROESTE: CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA REGIÓN. GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DE LA ZONA. ZONAS DE LA REGIÓN: JUJUY, SALTA, TUCUMÁN Y CATAMARCA. REGIÓN DE CUYO: CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA REGIÓN. ZONAS DE LA REGIÓN: MENDOZA, SAN JUAN, LA RIOJA Y SAN LUIS. DOC LUJÁN DE CUYO Y DOC SAN RAFAEL. REGIÓN PATAGÓNICA: CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LA REGIÓN. CEPAS PRINCIPALES: PINOT NOIR, MERLOT, SAUVIGNON BLANC Y RIESLING.

### **MÓDULO II: FUNDAMENTOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA, DISTINTOS TIPOS DE VINOS.**

INTRODUCCIÓN A LA VITICULTURA MÉTODOS DE CONDUCCIÓN. TRABAJOS EN EL VIÑEDO. ENFERMEDADES Y PLAGAS EN EL VIÑEDO. TRATAMIENTOS ORGÁNICOS DE LAS VIDES. DIFERENTES TIPOS DE SUELOS Y SU IMPORTANCIA. VIÑEDOS NATURALES, ORGÁNICOS Y BIODINÁMICOS. INTRODUCCIÓN A LA VINIFICACIÓN. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS TRANQUILOS. ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS. VARIEDADES MÁS UTILIZADAS EN EL PAÍS. CRIANZA DE LOS VINOS. ROBLES AMERICANOS Y EUROPEOS. FUNDAMENTOS DE VITICULTURA: DEFINICIÓN, CLASIFICACIÓN. CONCEPTO DE "TERROIR". LA VID. PARTES. FOTOSÍN-

TESIS. COMPOSICIÓN. MOSTO. CICLO VEGETATIVO DE LA VID. CLIMA. DESCRIPCIÓN Y CLASIFICACIÓN DEL CLIMA Y SU IMPACTO EN EL DESARROLLO DE LA VID. FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA: HISTORIA Y CONCEPTO. EVOLUCIÓN DE LA ENOLOGÍA. EL VINO: DEFINICIÓN. VINIFICACIÓN. TRATAMIENTOS DEL MOSTO. FERMENTACIÓN. MACERACIÓN. OPERACIONES EN BODEGA. LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. RIESGOS Y PRECAUCIONES EN LA ELABORACIÓN. ELABORACIÓN. TRATAMIENTOS DEL VINO. PASADO, PRESENTE Y FUTURO DEL VINO. INNOVAR DESDE EL TERRUÑO. MICRO TERROIR. ORIGINALES MÉTODOS DE ELABORACIÓN. SUELOS Y MATERIALES NO TRADICIONALES. EN BUSCA DE LA IDENTIDAD Y LA SINGULARIDAD. INNOVACIONES EN LAS PRÁCTICAS ECOLÓGICAS. VINOS NATURALES Y ORGÁNICOS. BIODINAMIA. VINOS DEL VIEJO MUNDO I. VINOS DEL VIEJO MUNDO II. VINOS DEL NUEVO MUNDO I. VINOS DEL NUEVO MUNDO II. EVALUACIÓN DE 1° Y 2° BLOQUE.

### **MÓDULO III: PRODUCTOS GOURMET, DESTILADOS Y MARIDAJES.**

INTRODUCCIÓN A LA SOMMELLERIE - SERVICIO Y PROTOCOLO I. SERVICIO Y PROTOCOLO. SERVICIO Y PROTOCOLO III. ACUERDOS GASTRONÓMICOS I. ACUERDOS GASTRONÓMICOS II. ACUERDOS GASTRONÓMICOS III. APRECIACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS. QUESOS Y EMBUTIDOS. CARACTERÍSTICAS. CHOCOLATES. HABANOS. CARACTERÍSTICAS. INFUSIONES. TÉ. INFUSIONES. CAFÉ. DEGUSTACIÓN ACEITE DE OLIVA. EXAMEN PARCIAL. BEBIDAS DESTILADAS I. BEBIDAS DESTILADAS II. COCTELERÍA I. COCTELERÍA II. WHISKY. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS. CERVEZA. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS. INGLÉS VITIVINÍCOLA III. INGLÉS VITIVINÍCOLA IV.

### **MÓDULO IV: COMUNICACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN.**

COMUNICACIÓN DEL VINO. COMUNICACIÓN ENOGASTRONÓMICA. LAS TENDENCIAS Y EL CONSUMIDOR. CUSTOMER EXPERIENCE. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS I. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS II. COMO ARMAR UN PLAN COMERCIAL. GESTIÓN DE VENTA. TÉCNICAS DE VENTA Y NEGOCIACIÓN. ADMINISTRACIÓN CONTABLE. GESTIÓN PRESUPUESTARIA. MANEJO DE CARRE-

## **EVALUACIÓN**

---

La acreditación de la Diplomatura Universitaria requiere el cumplimiento de al menos 50% de asistencia a clase y la aprobación con 6 (seis) puntos o más de un trabajo práctico final integrador (TIF) que incluye los conceptos de las unidades didácticas incluidas en la cursada.

La evaluación final obligatoria tiene una única instancia de recuperación.

## **TRABAJO FINAL**

---

Constituye el requisito final de evaluación de la Diplomatura Universitaria es de carácter obligatorio e individual. Para cumplimentar este requisito, podrán realizarse entregas parciales al finalizar cada módulo o entregar la versión completa en un plazo no mayor a los 60 días corridos a partir de la finalización del último módulo.

## COORDINADORA

---

### **LIC. ALEJANDRA BIDASECA.**

Licenciada en Comercio Internacional (UNLM) y Técnica en Marketing de la Fundación de Altos Estudios.

Trabajó 20 años en Citibank como subgerente de Comercio Exterior. También se ha desempeñado en grandes empresas como Costa Cruceros, Bodega Catena Zapata, Consultora Enorolland de Michel Rolland y Bodega Monteviejo, entre otras.

En Francia, participó en seminarios relacionados con el mundo del vino, tales como: "Journée Perfectionnement au Vin", "L'Ecole Du Vin", "Bordeaux, les grands classiques", "Sauternes, une explosion d'arômes et de saveur", "Grands Crus Classés en 1855" Vinexpo Bordeaux.

Fundadora y directora de Winexperts Argentina, empresa de capacitación y marketing especializada en el negocio vitivinícola.

Actualmente, se desempeña como directora de la Escuela de Cata de la Cámara de Bodegas de Argentina y como columnista en vinos en el programa "Martes con Estilo" de radio Amadeus. Colaboradora en la revista digital "Mapa Gourmet México".

## BIBLIOGRAFÍA

---

- La geografía del vino: el valle de Uco - Guillermo Corona.
- Wine in Bolivia - Sergio Prudencio Navarro.
- Argentina 200 años, 200 suelos - José Luis Panigatti.
- Guía para la determinación de textura de suelos por método organoléptico- Téc. Hidr. Investigador INTA EEA San Juan, Ing. Agr. Nicolás Ciancaglini- Prosap.
- Finanzas básicas para no financieros con normas internacionales e información financiera (NIIF) - Héctor Ortiz Anaya.

Programa Universitario en  
**Sommellerie y**  
**Gestión Administrativa**

[capacitacion@ean.edu.ar](mailto:capacitacion@ean.edu.ar)