



1º NIVEL / CURSO AVANZADO DE VINOS

Enfocado a personas que se vinculan a la industria eno gastronómica, que desean profundizar y actualizar sus conocimientos y habilidades en torno al vino.

DEGUSTACIÓN	METODOLOGÍA DE CATA I 9 horas	DEGUSTACIÓN POR CEPAS 15 horas	DEGUSTACIÓN POR ZONA GEOGRÁFICA 9 horas	D.O. INTERNACIONAL I 9 horas	
SERVICIO	PROTOCOLO 3 horas	TALLER DE SERVICIO I 6 horas	EVALUACIÓN TALLER DE SERVICIO 3 horas		
COCINA Y BAR	COCINA 3 horas	ARMONÍA I 6 horas	APERITIVOS Y DIGESTIVOS 3 horas		
HISTORIA Y PROCESOS	HISTORIA DEL VINO 3 horas	VITICULTURA 3 horas	VINIFICACIÓN 6 horas	VALLES DE CHILE 3 horas	VINOS DEL CONO SUR 3 horas
NEGOCIOS	MARKETING I 3 horas	INDUSTRIA NACIONAL 3 horas			
COMPLEMENTARIOS	TEORÍA DE ALCOHOLES 3 horas	INGLÉS TÉCNICO I 15 horas			
	VISITA BODEGA DE VINOS 6 horas				

REQUISITOS DE ADMISIÓN /
Presentar documentos requeridos

DURACIÓN / 102 hrs.
Incluye salida a terreno obligatoria

Enero - Intensivo (1 mes)
Horarios: lunes a viernes
09:00 a 12:00 y 14:00 a 17:00

Marzo a Junio / Junio a Septiembre /
Septiembre a Diciembre (3 meses)
Horarios: lunes, miércoles y viernes
09:00 a 12:00 ó 17:00 a 20:00.

VALOR / \$ 830.000- matrícula incluida

[MATRÍCULATE ONLINE](#)

POLITICA DE PRIVACIDAD

Al acceder a alguno de los sitios web contenidos en los dominios sommelierdechile.cl, el usuario acepta y reconoce que ha leído y está en total acuerdo con su Política de Privacidad.

info@sommelierdechile.cl