



## 2º NIVEL / INTRODUCCIÓN A SOMMELERÍA

Orientado a trabajadores del rubro eno-  
gastronómico que busquen introducirse en los  
ámbitos específicos de la Sommeliería.

DEGUSTACIÓN	METODOLOGÍA DE CATA II 3 horas	D.O. INTERNACIONAL II 21 horas	DEGUSTACIÓN VINOS DE CHILE 18 horas	DEGUSTACIÓN ALCOHOLES 3 horas	ESPUMOSOS DE CONO SUR 3 horas	
SERVICIO	TALLER DE DESCORCHE 3 horas	TALLER DE DECANTACIÓN 3 horas	TALLER DE ESPUMOSOS 3 horas	EVALUACIÓN TALLER DE SERVICIO 3 horas		
COCINA Y BAR	LICORES 3 horas	ESPECIAS 3 horas	COCTELERÍA I 3 horas	ARMONÍA II 6 horas	QUESOS 3 horas	ACEITE DE OLIVA I 3 horas
HISTORIA Y PROCESOS	ENOLOGÍA 6 horas	DEFECTOS EN EL VINO 3 horas	CAFÉ 3 horas	CERVEZAS I 6 horas	TÉ E INFUSIONES 3 horas	
NEGOCIOS	MARKETING II 3 horas	NEGOCIOS DE VINO 3 horas	ELABORACIÓN DE CARTA 3 horas			
COMPLEMENTARIOS	DESTILADOS 3 horas	CONSUMO RESPONSABLE 3 horas	INGLÉS TÉCNICO II 3 horas	ORATORIA 3 horas		
VISITA BODEGA DE VINOS 10 horas						

### REQUISITOS DE ADMISIÓN /

Haber aprobado el Curso Avanzado de vinos- Nivel I de la Escuela de Sommelier de Chile.

Marzo a Julio / Julio a Noviembre

Horarios: lunes, miércoles y viernes

09:00 a 12:00 ó 17:00 a 20:00.

[MATRÍCULATE ONLINE](#)

DURACIÓN / 129 hrs.

Incluye salidas a terreno obligatorias.

VALOR / \$ 910.000- matrícula incluida.

### POLITICA DE PRIVACIDAD

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

[info@sommelierdechile.cl](mailto:info@sommelierdechile.cl)