

## Sommelier, 2 años.

### Objetivos

Formar a sommeliers capaces de comunicar profesionalmente las cualidades del vino.  
Obtener las herramientas específicas para el servicio de bebidas y productos gourmet.  
Desarrollar profesionales en el área de enoturismo, comercialización y comunicación del sector vitivinícola.

### Módulos

Cultura del vino

Servicio del vino

Argentina: País vitivinícola

Productos I: Aceite de Oliva. Quesos.

Enología y viticultura

Oratoria

Inglés vitivinícola 1

Cata

Nociones Básicas de Cocina

Atlas del vino: Viejo mundo

Atlas mundial: Nuevo mundo

Gastronomía y maridajes

Productos II: Cervezas, destilados y puros

Productos III: Infusiones

Marketing y comercialización de vinos

Inglés vitivinícola II

Cata profesional