

## Diploma de Sommelier

Fórmate profesionalmente en el mundo del vino, capacitándote con las competencias adecuadas al perfil demandado actualmente, con un plan de estudios que cuenta con un elenco de profesores de categoría, expertos en cada área.

### DURACIÓN

2 años /400 horas (finales septiembre-junio)

### HORARIO

1º curso: Miércoles y Jueves de 17h a 20h

2º curso: Lunes y Martes de 17h a 20h

### TITULACIÓN

#### - Diploma de Sommelier

*Titulación propia de ESHOB y con extensión universitaria por la Universitat Abat Oliba CEU. Cuenta con el reconocimiento de la ACS (Associació Catalana de Sommeliers), la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) y la ASI (Asociación de Sumilleres Internacional).*

### PLAN DE ESTUDIOS

#### Primer Curso

Historia del vino  
Viticultura  
Enología  
Fisiología del gusto  
Análisis sensorial  
Tecnología de servicio: funciones del sommelier, servicio de vinos y decantación  
Tipología de copas  
Geografía vinícola nacional: las D.O  
Legislación nacional  
Vinos especiales: espumosos, dulces, etc  
Cervezas y sidras  
Corcho y barricas  
Gastronomía y maridaje  
Producto: jamón  
Producto: té, café, infusiones  
Aceites y vinagres  
Vino y salud

#### Segundo Curso

Geografía vinícola internacional  
Legislación internacional  
Vermut y aperitivos  
Bebidas fermentadas y sake  
Destilados y licores  
Maridaje gastronómico  
Producto: puros  
Producto: trufa, foie, queso  
Aguas  
Creación de carta de vinos  
Gestión de bodegas y cavas  
Distribución  
Exportación  
Márqueting del vino  
Venta en tienda  
Principios de coctelería