

DIPLOMADO EN VINOS
Y MARIDAJE
AULA VIRTUAL
(64 horas)

Objetivo:

- El participante aprenderá a diseñar maridajes multisensoriales innovadores, explorando bebidas fermentadas, destiladas y no alcohólicas. Aplicará fundamentos sensoriales, emocionales y culturales para crear experiencias gastronómicas completas y memorables.

Dirigido a:

- A todo público. Personas que comienzan o que quieren comenzar en el gremio de la hospitalidad. Chefs, restauranteros.

Reconocimiento:

- Al finalizar tu programa recibirás:
 - **Diploma Digital** con **validez curricular** y **tecnología Blockchain** con código QR y de verificación.

¿Por qué UVM?

Tenemos **más de 60 años** de **experiencia académica**, más de **150 programas educativos** y más de **180 programas de excelencia** a nivel nacional.

Adquieres **conocimientos y habilidades esenciales** que puedes **aplicar de inmediato** en tu **actividad profesional**.

Los **profesores** que imparten las **Certificaciones y Diplomados** son **expertos reconocidos** en sus campos.

Tienes **flexibilidad educativa** que te permite **estudiar a tu ritmo**, a **cualquier hora** y en **cualquier lugar**.

Los **Diplomados y Certificaciones UVM** enriquecen tu **CV** y te posicionan como **el mejor candidato**.

Al estudiar el programa podrás:

Explorar un enfoque integral: enología, mixología, sabor y diseño sensorial.



Aplicar lo aprendido en gastronomía, eventos y turismo.



Vivir un aprendizaje práctico con degustaciones y ejercicios sensoriales.



Diseñar experiencias únicas a través de maridajes auténticos y memorables.



MÓDULOS

01 Fundamentos del maridaje y experiencia sensorial

1. Percepción sensorial: gusto, olfato, textura, temperatura
2. Umami, acidez, amargor y su interacción con alimentos
3. Psicología del sabor
4. Principios de maridaje: afinidad, contraste
5. Métodos de servicio, cata y vocabulario

02 Vinos y Quesos

1. Tipos de vino y su perfil sensorial (espumosos, blancos, tintos, fortificados)
2. *Terroir*: geografía, clima, uvas, método de producción
3. Quesos: tipos, maduración, textura, corteza
4. Maridajes clásicos vs disruptivos

03 Destilados, fermentados y bebidas sin alcohol

1. Cervezas artesanales
2. Destilados: mezcal, tequila, *whisky*, ron
3. No alcohólicas: Infusiones, cafés, *mocktails*, kombuchas
4. Creatividad en maridajes no convencionales

04 Diseño de experiencias y menú maridado

1. Creación de menús con armonización completa
2. Escenografía, música, iluminación y narrativa sensorial
3. Maridaje para eventos (bodas, cenas privadas, experiencias de marca)
4. Taller de diseño de maridaje digital con herramientas como foodpairing.com, chatGPT

Beneficios de la modalidad

Clases en vivo con actividades interactivas y casos prácticos en las que podrás interactuar con profesores y otros alumnos para tener una experiencia más enriquecedora.

Networking. Construye una red de contactos profesionales con otras personas que tienen intereses similares o se desempeñan en el mismo ámbito.

Asesoría y acompañamiento. Cuentas con un facilitador por módulo para guiarte durante tu curso.

Aplica lo que aprendas de forma inmediata.

Nota: Si no asistes a las sesiones en vivo con el profesor en las fechas y horarios establecidos, tendrás 30 días naturales para ver completa la grabación de la clase en Teams® y realizar la actividad asignada para que acredites el módulo.

SÉ PARTE DE LA UVM



@uvmmx



uvm



@uvmmx



uvm.mx