

CERTIFICACIÓN

Sommelier
Profesional

DÉCIMO PRIMERA PROMOCIÓN

Avalado por:



Bienvenido



AL MUNDO DEL SOMMELIER

La Certificación en Sommelier es un programa diseñado para personas que deseen conocer en profundidad el vino y productos como el chocolate, café, cervezas, quesos, destilados, entre otros.



Un Sommelier es la voz que media entre la producción y el consumo de las delicias que genera la tierra, es un embajador gourmet que realiza una experiencia gastronómica dondequiera que esta tenga lugar.



Además, en esta certificación logrará un desarrollo de los sentidos que lo tornarán más sensible y receptivo en las distintas áreas de su vida particular y profesional.



Las clases son sumamente dinámicas y de carácter teórico-práctico; en ellas a través de un aprendizaje metódico se lleva al alumno a un desarrollo paulatino y sostenido de sus habilidades sensoriales para que por medio de este conocimiento aumente el disfrute de los diferentes productos y la transmisión de sus cualidades a las personas con las que interactúa.



Objetivos



Conocer en profundidad el vino y los distintos productos gourmet que forman parte de las experiencias gastronómicas en el mundo.



Aprender a gestionar cavas y desarrollar cartas de vino, eventos y servicios enogastronómicos.



Adquirir herramientas de comunicación eficaz que permitan poner en valor las cadenas de producción de los distintos productos gourmet.



Armonizar bebidas y alimentos.

Perfil del cursante



Abarca desde empresarios y profesionales que deseen tener un upgrade en su vida que los potencie en sus actividades y negocios.



Capitanes y personal de servicio que aspiren a crecer profesionalmente en su actividad.



Propietarios y mandos gerenciales de restaurantes, hoteles y empresas vinculadas a los agros alimentos.



Cronograma



- **Modalidad:** Presencial
- **Certificado:** Sommelier Profesional
- **Horario:** Lunes y Martes de 18h00 a 21h00 + 1 viernes al mes de 18h00 a 21h00
- **Duración:** 2 años
- **Vacaciones:** meses de Agosto y Diciembre completos



Fecha Inicio:

9 de Marzo de 2026

Fecha de Finalización:

14 de Marzo 2028



Director de estudios

Enólogo, Técnico Agrario
(Mendoza-Argentina)

Licenciado en Psicología (Universidad de
Buenos Aires- Argentina)

Director Académico Cofradía del Vino
Presidente de la Sociedad Ecuatoriana
de Catadores Profesionales



LIC. PABLO HÉCTOR CONSELMO

● ● ● *Equipo académico* ● ● ●

PATRICIA DONOSO



- Sommelier.
- Directora Ejecutiva de la Cofradía del Vino
- Co fundadora de Sociedad Ecuatoriana de Catadores Profesionales.

DOMINIQUE MAIER



- Sommelier Profesional
- Graduada en RR.PP. y Administración de Hoteles, Universidad Central Florida (USA).

GABRIELA POZO



- Sommelier.
- Presidente de la Asociación Ecuatoriana de Sommeliers.
- CEO de Muze Cacao.

RODRIGO PROAÑO



- Comunicador.
- Speaker Training/Media Training Specialist.
- Voice Artist.
- Podcaster.

● ● ● *Malla Curricular*

ÁREA ENOLOGÍA Y VITICULTURA

Fundamentos de Viticultura Y Enología

Enología

Geografía Vitivinícola Viejo Mundo

Geografía Vitivinícola Nuevo Mundo

ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

Introducción a la Degustación

Cata Profesional I

Cata Profesional II

ÁREA SOMMELLERIE

Fundamentos de Servicio

Sommellerie y Cultura Gastronómica

Marketing, Eventos y Comunicación

Enogastronómica

Inglés

Coctelería

ÁREA DELICATESSEN

Caficultura

Cacaocultura

Otras Bebidas y Destilados

Delicatessen

TRABAJO FINAL INTEGRADOR

Aprende disfrutando



Incluye

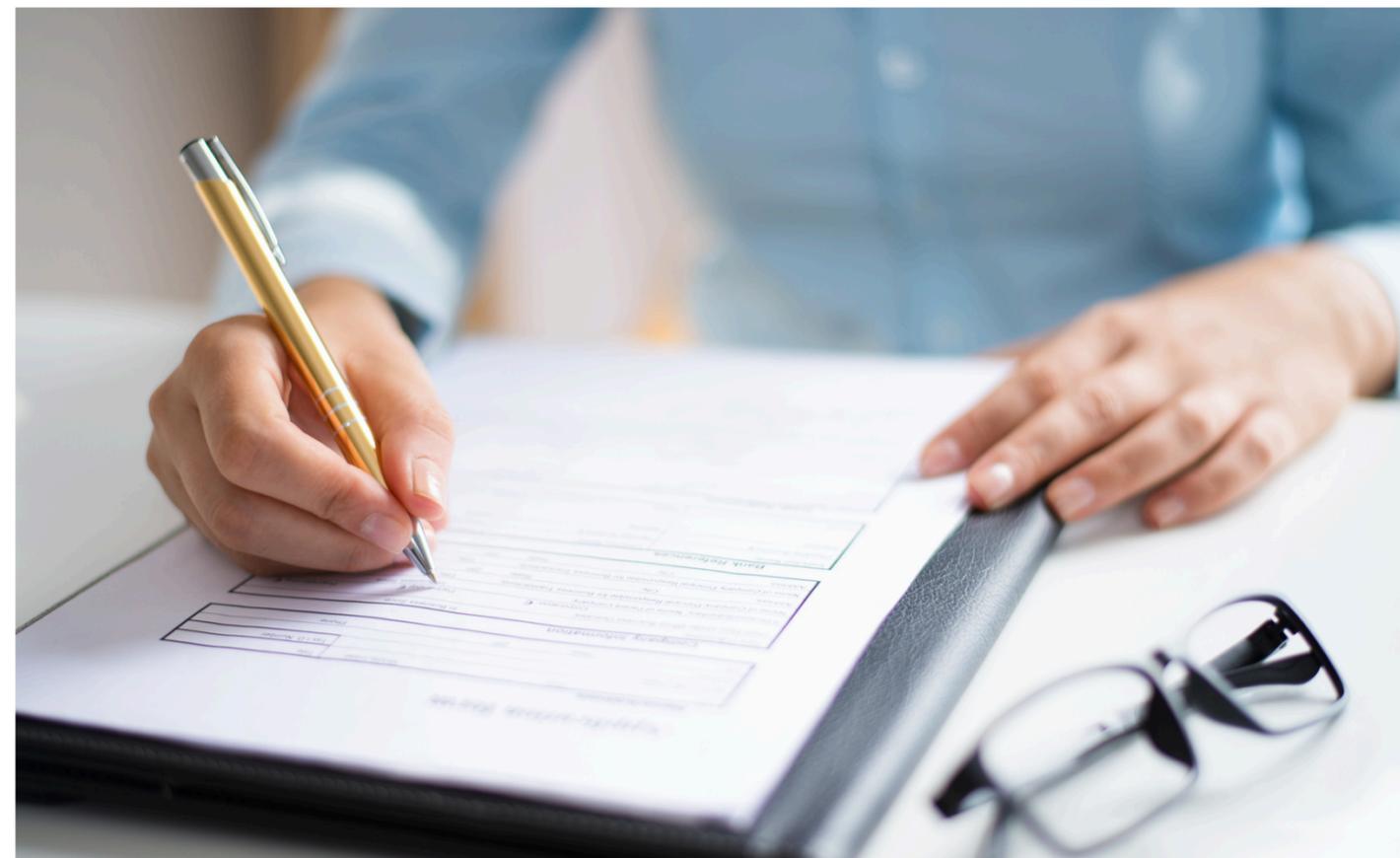
- Manual electrónico de estudios para cada materia
- Set de testigos aromáticos para entrenamiento sensorial
- Descorchador
- 3 salidas de campo a explotaciones productoras de vino, café y cacao
- 4 cenas Maridaje

● ● ● *Requisitos de ingreso*

Título Secundario o superior

**Documentación a presentar al correo :
ecuador@cofradiadelvino.com**

- Ficha de inscripción
- 1 foto
- Copia cédula de identidad
- Copia simple de título y/o acta de grado



Todos los Valores incluyen IVA

Inversión



Valor Cuota

N° de Cuotas

Valor Total

PAGO 24 MESES CON TARJETA

336

24

8064

PAGO SEMESTRAL EFECTIVO

1854.75

4

7419

PAGO ANUAL EFECTIVO

3521.50

2

7043

1 SOLO PAGO TARJETA

-

1

7150.08

1 SOLO PAGO EFECTIVO

-

1

6773.76



Apertura de Matriculas:

1 de Julio de 2025

Matricula Normal:

\$336

Matricula Anticipada:

Hasta el 30 de noviembre de 2025:

\$ 168



Para mayor información



0997751261
095 889 9119



ecuador@cofradiadelvino.com



<https://cofradiadelvino.com/>



@lacofraec



La Cofradía del Vino
Ecuador