

# Programa de Sommelier y Catador de Vinos

---

-  Especialidad en  
Sumillería Profesional
-  Especialidad de  
Catador de vinos

Presencial y Online



Escuela  
 Peruana  
de Sommeliers

Descubre, Aprende, Disfruta

Este programa está orientado a la formación integral de profesionales en el rubro de Sumillería, brindando conocimientos teóricos y prácticos para desempeñar con excelencia su labor.

### ¿Qué aprenderás?

Aprenderás sobre la vid y el vino, su elaboración y geografía vitivinícola mundial con énfasis regional. Adicionalmente, te formarás en análisis sensorial y técnicas de cata a través de los vinos regionales e internacionales más representativos.

Los estudios incluyen la cata de piscos, destilados, sakes, cervezas y sidra, así como diferentes técnicas de maridaje o armonización con cada una de estas bebidas.

### Especialidades

La formación desarrolla una certificación modular ofreciendo una formación básica como “Experto en Vino”, seguida de “Sumiller Profesional y/o Catador de Vinos” según se prefiera.



# Competencias

Abrazar la ética y el oficio del Sumiller en sus distintas situaciones.

Elaborar una carta de vinos y administración de cava.

Conocer la geografía vitivinícola internacional más relevante.

Conocer a profundidad el Pisco, los destilados y otras bebidas alcohólicas.

Formación que te permite obtener la certificación WSET Nivel 2 en vinos\*.

Practicar análisis sensorial y cata profesional descriptiva y deductiva.

Conocer los principales vinos del mundo.

Practicar técnicas de maridaje o armonización con distintas bebidas alcohólicas.

Adquirir técnicas de servicio y conservación del vino y otras bebidas.

Historia y cultura del vino. Comunicación efectiva de bebidas alcohólicas.

Viticultura y Vinicultura aplicada a la sumillería.

\*Certificación impartida de manera separada por nuestra Academia Peruana de Cata



# Dirigido a:

Profesionales en Hotelería o restauración que buscan complementar sus estudios.

Enólogos y bodegueros que deseen gestionar una carta de vinos y una cava.

Amateurs que buscan consolidar sus conocimientos mediante estudios formales sobre vino.

Asesores comerciales, importadores y distribuidores de vino y bebidas destiladas.

Comunicadores del vino y profesionales afines que ven en el vino una ampliación de negocios o disfrute, guiados por profesionales certificados.



# Acerca del programa



**+ 120 vinos internacionales  
del viejo y nuevo mundo**



**+ 40 destilados premium**



**8 estilos de cerveza**

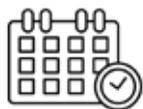


**4 tipos de sake**



**+ 20 maridajes  
regionales e internacionales**

# Acerca del programa



**Duración: 1 año**

El programa está compuesto por dos caminos formativos diferentes, que pueden realizarse de manera conjunta para la obtención del diploma completo (336h), o bien, por separado.



**Fechas y horarios: Lunes y Miércoles**

## **Formación común**

Lunes y Miércoles del 3 de marzo al 29 de octubre de 2025: 262 horas

## **Especialidad Sumillería**

Lunes del 3 de noviembre 2025 al 23 de febrero de 2026: 52 horas

## **Especialidad Catador de vino**

Miércoles del 5 de noviembre 2025 al 25 de febrero de 2026: 52 horas

## **Turno: Mañana**

De 9:00am a 12:30m (mediodía)



# Malla Curricular

Competencias comunes	Especialidad sumillería	Especialidad catador de vinos
Viticultura (Estudio de la vid)	Servicio del vino	Técnicas avanzadas de cata deductiva
Vinicultura (Principios de enología)	Otras bebidas alcohólicas	Análisis de calidad y defectos del vino
Análisis sensorial y cata de vinos	Técnicas de maridaje	Elaboración de fichas de cata comerciales
Geografía vitivinícola del viejo mundo	Carta de vinos y administración de cava	Fundamentos para jueces de vino
Geografía vitivinícola del nuevo mundo	La comunicación del vino	Turismo del vino: Perú, EEUU, Europa



# Plana docente



**Jorge Jiménez Garavito**

Director de la EPS, WSET Educator

WSET Nivel 3 en Vinos y Destilados

28 años de experiencia



**Guillermo Mendiburu Nieto**

Director de la APC, WSET Educator

Dip WSET Nivel 4 en Vinos

WSET Nivel 2 en Destilados

WSET Level 2 in Beer

Certified Beer Server by Cicerone

# Docentes regulares

**Bruno Ferrari**

WSET Nivel 3 en Vinos y Destilados,

MBA Wine & Spirit Business, French Wine Scholar.

Reserve Brand Ambassador Diageo

**Bryan Balvin**

Sommelier y Certified Beer Server by Cicerone

**Jasmine Rincon**

Sommelière y Chef de Cuisine Internationale

Especialista en Maridaje con diversas bebidas

**María Elena Cárdenas**

Sommelière, WSET Nivel 3 en Vinos

**Miriely Domínguez**

Sommelière, WSET Nivel 2 en Vinos

Especialista en vinos italianos, Chianti Wine Expert, Italia

**Mirtha Noceda**

Sommelière, WSET Nivel 2 en Vinos

Formadora homologada de la D.O.Ca. Rioja, España

**Verónica Sánchez**

Sommelière, WSET Nivel 3 en Vinos



# Inversión educativa 2025

Programa completo: Doble Certificación: S/ 19,600  
Especialidad Sumillería: S/ 17,600  
Especialidad Catador de vinos: S/ 17,600  
Financiamiento en cuotas con Tarjeta de Crédito

## Calendario de pagos

<b>Kit inicial*</b>	<b>1 solo pago: S/ 800</b>	
<b>Derecho de matrícula por ciclo</b>	<b>4 pagos al inicio de cada ciclo lectivo: S/ 920</b>	
<b>Costo mensual doble certificación</b>	<b>12 pagos de S/ 1260</b>	
<b>Costo mensual Especialidad Sumillería</b>	<b>8 pagos de S/ 1260</b>	<b>4 pagos de S/ 760</b>
<b>Costo mensual Especialid catador de vinos</b>	<b>8 pagos de S/ 1260</b>	<b>4 pagos de S/ 760</b>

\*Mandil, set de copas Afnor de cristal, andarín, secador, sacacorchos, lapicero y cuaderno de cata.