PERÚ

Profesional en Sumillería y Catador de vinos

Escuela Peruana de Sommeliers

LA ESCUELA | ESPECIALIDAD | CURSOS Y TALLERES | MILLÉSIMES | CONTACTO

eps@sommeliersperu.edu.pe
Whatsapp: 985500768
https://sommeliersperu.edu.pe/

Avenida República de Panamá 5893, Oficina 302, Edificio Callegari, Urbanización La Aurora, Miraflores, Lima 15048, Perú

En asociación con la Academia Peruana de Cata.

Academia Peruana de Cata

WSET APPROVED PROGRAMME PROVIDER

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.

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 fermentados, así como diferentes técnicas de maridaje o armonización con cada una de estas bebidas.

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.

¿Qué aprenderás en este Programa?

- Abrazar la ética y el oficio del Sumiller en sus distintas situaciones.
- Practicar análisis sensorial y cata profesional descriptiva y deductiva.
- Viticultura y Vinicultura aplicada a la Sumillería.
- Adquirir técnicas de servicio y conservación del vino y otras bebidas.
- Conocer a profundidad el Pisco, los destilados y otras bebidas alcohólicas.
- Conocer la geografía vitivinícola internacional más relevante.
- Conocer los principales vinos del mundo.
- Practicar técnicas de maridaje o armonización con distintas bebidas alcohólicas.
- Formación que te permite obtener la certificación **WSET 2**.*
- Historia y cultura del vino. Comunicación efectiva de bebidas alcohólicas.
- Elaborar una carta de vinos y administración de cava.

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.

*Certificación impartida separadamente por la Academia Peruana de Cata.

Programa Formativo Modular (PFM):

El curso consta de sesiones presenciales en nuestra sede de Miraflores, Lima y ocasionalmente, bodegas, talleres y viñedos.

Un año
De Marzo a Febrero

Dos días
A la semana

Dos turnos
Mañana y Noche

Horarios:
Lunes y Miércoles
De 9am a 12:30 m
De 6pm a 9 :30 pm

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:

ESPECIALIDAD SUMILLERÍA: 314 horas
/ Formación común: 262 horas. Lunes y Miércoles. Del 4 de marzo al 30 de octubre de 2024.
/ Itinerario SUMILLER: 52 horas. Lunes. Del 4 de Noviembre 2024 al 24 de febrero de 2025.

ESPECIALIDAD CATADOR DE VINOS: 314 horas
Formación común: 262 horas. Lunes y Miércoles. Del 4 de marzo al 30 de octubre.
/ Itinerario CATADOR DE VINOS: 52 horas. Miércoles. Del 6 de Noviembre 2024 al 26 de febrero de 2025.

Cada uno de los itinerarios se compone de una formación común o troncal de 262 horas, más 52 horas de especialización.

Opción virtual con Semana de Inmersión (kit de vinos opcional)

El curso consta de sesiones virtuales síncronas y asíncronas desde nuestra sede de Miraflores, Lima y ocasionalmente, bodegas, talleres y viñedos.

Un año
De Marzo a Febrero

Dos días
A la semana

Dos turnos
Mañana y Noche

Horarios:
Lunes y Miércoles
De 9am a 12:30 m
De 6pm a 9 :30 pm

El programa está compuesto **exclusivamente para el programa de sumillería** (314 horas virtuales + 50 horas presenciales en semana de inmersión.

ESPECIALIDAD SUMILLERÍA: 314 horas
/ Formación común: 262 horas. Lunes y Miércoles. Del 4 de marzo al 30 de octubre de 2024.
/ Itinerario SUMILLER: 52 horas. Lunes. Del 4 de Noviembre 2024 al 24 de febrero de 2025.
/Semana de Inmersión: Del 17 al 21 de Febrero de 2025.

Modalidad Híbrida:

- Las clases serán **transmitidas en tiempo real con todo el grupo** de la mañana o de la tarde.
- Quedan grabadas con acceso desde la plataforma para lo alumno de todos los horarios.
- Los alumnos virtuales cuentan con horas adicionales de tutoría.
- Cronograma de actividades y evaluaciones idéntico presencial y virtual.
- Los alumnos podrán interactuar con el docente desde cualquier parte del Perú y del mundo.
- Los precios de **kits de vino opcionales** se publicarán a inicio de cada ciclo.

Semana de inmersión de la opción virtual (2024)

Servicio del vino

Maridaje profesional

Decantado

Evaluaciones finales

Nuestras Instalaciones:

Sala con aire acondicionado para grupos medianos

Sala multimedia para Especializaciones con AC

Mobiliario para sesiones de cata

Iluminación y ambiente profesional para cata

Cafetería equipada para refrigerios

Copas AFNOR de cristal profesionales

Competencias Comunes:

- Estudio de la Vid (Viticultura).
- Principios de Enología (Vinicultura).
- Análisis Sensorial y Cata de Vinos.
- Geografía vitivinícola del viejo mundo.
- Geografía vitivinícola del nuevo mundo.

Especialidad Sumillería:

- Servicio del vino.
- Otros Bebidas alcohólicas.
- Técnicas de Maridaje.
- Carta de Vinos y Administración de Cava.
- La Comunicación del vino.

Especialidad Catador de Vinos:

- Técnicas avanzadas de cata deductiva.
- Análisis de calidad y defectos del vino.
- Elaboración de fichas de cata comerciales.
- Fundamentos para jueces de vino.
- Turismo del vino (Perú, Chile, Argentina, EEUU).

Cataremos*:

+ 120 vinos internacionales

Del Viejo y Nuevo Mundo

+ 40 destilados

Premium.

+ 12 cervezas y sakes

Especialmente curados

+ 20 maridajes

Regionales e internacionales

Lecciones:

262 horas

Formación común

Dos diferentes

Caminos educativos

hasta 52 horas

Especialización

*Puede variar según cada camino educativo.

Algunos vinos catados:

Docentes Principales

Jorge Jiménez Garavito
WSET Nivel 3

Sommelier profesional egresado en el 2011 de la Escuela Peruana de Sommeliers - EPS, donde se desempeña como director general desde el año 2015. **Diplomado como WINE EDUCATOR por Wine & Spirit Education Trust - WSET y certificado en sus niveles 1, 2 y 3 en Vinos y Bebidas Destiladas.** Conductor turístico a diversos destinos vitivinícolas y ferias internacionales. Juez catador en diversos paneles de concursos nacionales. Jurado evaluador en exámenes de suficiencia de diversos centros de formación en gastronomía y sumillería. Con más de 27 años como docente en el mundo del vino. Asociado fundador de la Asociación Alianza Peruana de Sommeliers - ALIPS.

Guillermo Mendiburu Nieto
WSET Nivel 3

Sommelier Profesional, egresado en 2020 de la Escuela Peruana de Sommeliers - EPS. Profesor regular desde 2021. **Candidato al Diploma WSET (Nivel 4). WSET Nivel 2 en Destilados**. **America Wine Expert por la Napa Valley Wine Academy. Argentina Wine Specialist**. Ha visitado distintas regiones vitivinícolas en Napa Valley, EEUU; Mendoza, Argentina; Valle Central de Chile; Jerez, España; entre otras. Actual director de la Academia Peruana de Cata y colaborador en diferentes ferias de vino, asociaciones afines y columnista de la revista peruana *Sommelier*.

Docentes regulares:

- Bruno Ferrari, WSET nivel 3 en destilados y vinos, MBA Wine & Spirit Business graduado en Borgoña Francia, French Wine Scholar.
- Jasmine Rincón, sommelière y chef de cocina internacional.
- Javier Alva, sommelier, WSET nivel 3 en vinos, French Wine Scholar.
- Manuel Carrasco, sommelier, enólogo.
- María Elena Cárdenas, sommelière, WSET nivel 3 en vinos.
- Miriely Domínguez, sommelière, especialista en vinos italianos, Chianti Wine Expert.
- Mirtha Noceda, sommelière, formadora homologada por la DOCa. Rioja, España
- Verónica Sánchez, sommelière, WSET nivel 3 en vinos.

Inversión Educativa 2024:

Plan de financiamiento en cuotas

Programa completo: Sumillería + Catador de Vinos S/ 19,600
Especialidad Sumillería: S/ 17,600
Especialidad Catador de vinos: S/ 17,600
Financiamiento en cuotas

Programa Completo Sumillería + Catador de Vinos (12 meses):

1 kit inicial: mandil, set de copas, cuaderno de cata, andarín, sacacorchos:	S/ 800
4 ciclos, **matrícula** por cada ciclo	S/ 920
12 mensualidades de:	S/ 1,260

Programa Parcial Sumillería o Catador únicamente (12 meses):

1 kit inicial: mandil, set de copas, cuaderno de cata, andarín, sacacorchos:	S/ 800
4 ciclos, **matrícula** por cada ciclo	S/ 920
8 mensualidades de:	S/ 1,260
4 últimas mensualidades de:	S/ 760

Nuestras Actividades

Ejercicio de lectura de etiquetas

Maridaje profesional

Viajes educativos

Viticultura y Enología

Escuela Peruana de Sommeliers

LA ESCUELA ESPECIALIDAD CURSOS Y TALLERES MILLÉSIMES CONTACTO

eps@sommeliersperu.edu.pe
Whatsapp: 985500768
https://sommeliersperu.edu.pe/

Avenida República de Panamá 5893, Oficina 302, Edificio Callegari, Urbanización La Aurora, Miraflores, Lima 15048, Perú.

En asociación con la Academia Peruana de Cata.

Academia Peruana de Cata

WSET APPROVED PROGRAMME PROVIDER