



UNIVERSIDAD DE  
**CELAYA**

MAYORES INFORMES  
<https://ilte.mx>

# CURSO AUTOGESTIVO

## DECODIFICANDO EL VINO

**ilte**  
UNIVERSITY  
BY 



# DETALLES DEL CURSO



- MODALIDAD: **EN LÍNEA** 01
- DURACIÓN: **15 HORAS** 02
- SE OTORGA **MICROCREDENCIAL** 03
- SE PUEDE TOMAR EN CUALQUIER MOMENTO 04
- HORARIO: **FLEXIBLE, ASINCRÓNICO** 05

# DESCRIPCIÓN DEL CURSO



## OBJETIVO:

Desarrollar la capacidad de reconocer y analizar el vino como producto cultural y gastronómico mediante la comprensión de fundamentos de viticultura, procesos básicos de vinificación, estilos de vino y lectura de etiquetas, con el fin de describir y comunicar adecuadamente sus características en contextos sociales, gastronómicos o profesionales de nivel introductorio.

## DIRIGIDO A:

Este curso está dirigido a estudiantes de gastronomía y áreas afines, profesionales del sector restaurantero, personal de servicio y ventas de vino, así como a aficionados interesados en adquirir bases técnicas formales sobre el vino.



# CONTENIDO DEL CURSO

## **MÓDULO 1. CULTURA DEL VINO Y CONTEXTO GLOBAL**

Se estudia el vino como producto cultural y gastronómico, su historia, principales estilos (tinto, blanco, rosado, espumoso y dulce) y un panorama general de regiones vitivinícolas.

## **MÓDULO 2. LA VID Y EL TERROIR**

Se analizan las partes de la vid, su ciclo, el concepto de terroir (clima, suelo, altitud) y cómo el origen influye en el estilo del vino, incluyendo variedades internacionales.

## **MÓDULO 3. VINIFICACIÓN Y ESTILOS**

Se revisan las etapas de producción del vino (blanco y tinto), fermentación, crianza, uso de barrica y defectos comunes como oxidación o contaminación por corcho.



# CONTENIDO DEL CURSO

## MÓDULO 4. ETIQUETA Y CATA INTRODUCTORIA

Se aprende a interpretar etiquetas, realizar una cata básica (vista, nariz y boca) y utilizar vocabulario técnico inicial para describir el vino correctamente.

# MICROCREDENCIAL

Este curso está diseñado para desarrollar conocimientos prácticos en análisis y comunicación del vino, integrando aspectos culturales, técnicos y sensoriales. Al finalizar, el participante obtendrá una microcredencial digital que respalda sus competencias en el ámbito enogastronómico.





UNIVERSIDAD DE  
**CELAYA**

# MAYORES INFORMES



<https://ilte.mx>



[microcredencial@udec.edu.mx](mailto:microcredencial@udec.edu.mx)



El otorgamiento de microcredenciales o macrocredenciales está sujeto a que el alumno acredite satisfactoriamente el diplomado, conforme a los estándares, evaluaciones y criterios académicos establecidos por los docentes responsables.  
La Universidad de Celaya se reserva el derecho de modificar precios, fechas, requisitos y condiciones de acreditación sin previo aviso.

