



UNIVERSIDAD DE
CELAYA

MAYORES INFORMES
<https://ilte.mx>

CURSO AUTOGESTIVO

VINOS DE GUANAJUATO

ilte
UNIVERSITY
BY 



DETALLES DEL CURSO

MODALIDAD: **MIXTO**

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 en el participante la capacidad de analizar las características vitivinícolas de Guanajuato mediante el estudio de su terruño, condiciones climáticas, variedades de uva y estilos de vino, con el fin de aplicar estos conocimientos en propuestas de servicio, maridaje y posicionamiento gastronómico que fortalezcan la identidad regional.

DIRIGIDO A:

La microcredencial está dirigida a estudiantes de gastronomía y áreas afines, profesionales del sector restaurantero, personal de bodegas y enoturismo, emprendedores de proyectos enogastronómicos y aficionados interesados en adquirir conocimientos técnicos sobre el vino de Guanajuato. Es especialmente pertinente para quienes buscan integrar el producto vitivinícola regional en experiencias gastronómicas, turísticas y de servicio.



CONTENIDO DEL CURSO

MÓDULO 1. PANORAMA VITIVINÍCOLA DE GUANAJUATO

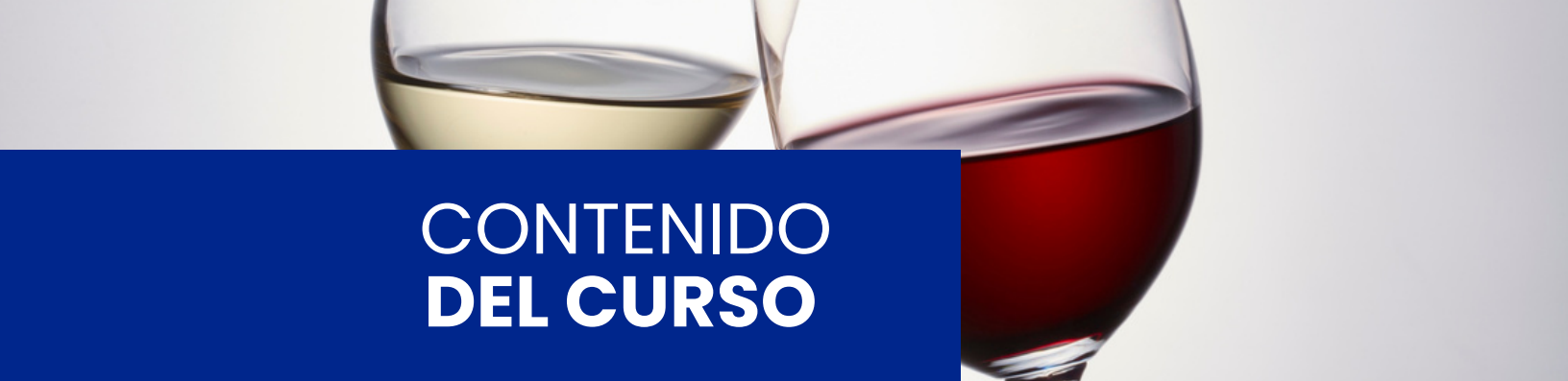
Se analiza el desarrollo reciente de la vitivinicultura en Guanajuato, identificando sus principales municipios productores, el crecimiento del enoturismo y el posicionamiento de los vinos del estado dentro del mercado nacional para comprender la evolución y relevancia de esta región vitivinícola.

MÓDULO 2. TERRUÑO, ALTITUD Y CONDICIONES CLIMÁTICAS

Se estudian las características del terruño guanajuatense, incluyendo la altitud de sus viñedos, el clima semiárido, la amplitud térmica y los tipos de suelo predominantes, analizando cómo estos factores influyen en la maduración de la uva, la acidez y las características de los vinos de la región.

MÓDULO 3. PERFIL SENSORIAL Y ESTILOS PREDOMINANTES

Se analizan las principales variedades de uva cultivadas en Guanajuato, su adaptación a las condiciones regionales y los estilos de vino predominantes. Además, se reconocen las características sensoriales de tintos, blancos y espumosos locales para identificar sus elementos diferenciadores frente a otras regiones vitivinícolas mexicanas.



CONTENIDO DEL CURSO

MÓDULO 4. APLICACIÓN PROFESIONAL REGIONAL

Se integran los conocimientos adquiridos para diseñar propuestas de maridaje con gastronomía local, incorporar vinos guanajuatenses en cartas y desarrollar estrategias de recomendación y comunicación. Asimismo, se fortalece la construcción de narrativas que destaquen la identidad territorial y el valor diferencial del vino de Guanajuato.

MICROCREDENCIAL

Al obtener esta microacreditación, la persona comprende el contexto vitivinícola de Guanajuato y reconoce la influencia de su terroir, clima y altitud en las características de sus vinos. Identifica variedades, estilos y perfiles sensoriales representativos de la región, y aplica estos conocimientos en propuestas de maridaje, servicio y selección de vinos. Además, desarrolla herramientas para comunicar el valor diferencial del vino guanajuatense y contribuir a su posicionamiento dentro de experiencias gastronómicas y enoturísticas.



MAYORES INFORMES



<https://ilte.mx>



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.

