

Programa de formación en comunicación y servicios del vino

Diplomatura en Vinos de Argentina y del Mundo

Presentación

La **Diplomatura en Vinos de Argentina y del Mundo** es una propuesta formativa impulsada por el CFI con el objetivo de fortalecer el conocimiento y la promoción de la vitivinicultura argentina en todo el país. Está orientada a formar personas provenientes de diversas provincias, brindando herramientas para desempeñarse como referentes en servicios vinculados al vino en espacios gastronómicos, turísticos y culturales.

Objetivos

Objetivo general:

Formar personas capacitadas en la cultura del vino argentino e internacional, con competencias técnicas, sensoriales y culturales para brindar servicios de calidad y comunicar los valores del vino en sus territorios.

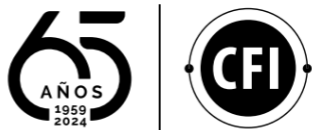
Objetivos específicos:

- Brindar herramientas teóricas y prácticas sobre vitivinicultura nacional e internacional.
- Promover la valoración de los vinos locales con enfoque territorial.
- Fomentar la profesionalización de servicios en ferias, restaurantes, eventos y espacios turísticos.
- Estimular habilidades para la comunicación efectiva de productos vitivinícolas regionales.
- Acompañar el desarrollo de un trabajo final que integre los saberes adquiridos.

Perfil de personas destinatarias

La diplomatura está dirigida a personas con interés en adquirir conocimientos sobre vinos y desarrollar capacidades para su promoción y servicio.

Requisitos mínimos:



- Tener entre 18 y 40 años de edad.
- Tener estudios secundarios completos.

Perfil deseado:

Se priorizará a postulantes que:

- Estén vinculados/as a los sectores gastronómico, turístico, hotelero, enoturístico o de eventos.
- Tengan compromiso con la identidad regional y los productos locales.

Requisitos técnicos para cursar:

- Computadora o notebook con cámara y micrófono.
- Conexión estable a internet.

Metodología de cursado

La modalidad será mixta (virtual asincrónica y sincrónica), con los siguientes componentes:

- **Clases asincrónicas (33):** disponibles en plataforma virtual.
- **Clases sincrónicas de cata (7):** encuentros online.
- **Masterclasses (2):** sesiones virtuales con especialistas invitadas/os.
- **Acompañamiento para trabajo final (9 encuentros):** tutorías para desarrollo del proyecto integrador.
- **Evaluación y certificación:** aprobación del 80% de actividades + entrega del trabajo final.

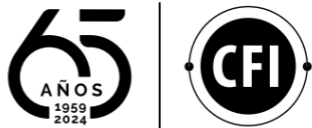
Estructura de contenidos

Los contenidos se organizarán en 12 Módulos, que comprenden los siguientes ejes:

MÓDULO 1

- CLASE 1 – Introducción a la sommellerie.
- CLASE 2 – Análisis sensorial. Técnica de cata.
- CLASE 3 – Nociones generales de la armonía entre platos y vinos.
- CLASE 4 – Servicio. Copas, decantadores, temperaturas óptimas, tendencias.

MÓDULO 2



- CLASE 5 – Viticultura, terroir.
- CLASE 6 – Tendencias Vinos orgánicos y biodinámicos.
- CLASE 7 – Elaboración de vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.
- CLASE 8 – Elaboración de vinos espumosos, dulces y especiales: métodos y estilos.

MÓDULO 3

- CLASE 9 - Nuevo Mundo I. Argentina, Introducción.
- CLASE 10 - Nuevo Mundo II. Argentina: Atributos, el Malbec y NOA.
- CLASE 11 - Nuevo Mundo III. Argentina, Cuyo: Mendoza, San Juan y La Rioja.
- CLASE 12 - Nuevo Mundo IV. Argentina, Patagonia: región atlántica, resumen y testimonios.
- CLASE 13 - Nuevo Mundo V. Cocina argentina.

MÓDULO 4

- CLASE 14 – Nuevo Mundo VI. Uruguay, Chile. Brasil.
- CLASE 15 – Nuevo Mundo VII. Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Canadá.
- BLOQUE 5
- CLASE 16 – Viejo Mundo Francia I. Alsace, Jura, Savoie y Bourgogne.
- CLASE 17 – Viejo Mundo Francia II. Bordeaux, Sudouest y Vallée de la Loire.
- CLASE 18 – Viejo Mundo Francia III. Vallée du Rhône, Corse, Provence, Languedoc, Roussillon y Champagne.

MÓDULO 6

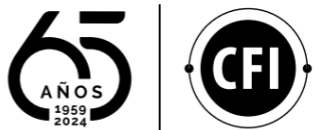
- CLASE 19 – Viejo Mundo IV. España y Portugal.
- CLASE 20 – Viejo Mundo V. Italia.
- CLASE 21 – Viejo Mundo VI. Alemania y Austria.

MÓDULO 7

- CLASE 22 – Vinos dulces. De vendimia tardía. Botritizados: Tokaji y Sauternes. De hielo.
- CLASE 23 – Vinos generosos y fortificados. Jerez, VDL, VDN, Marsala, Madeira y Porto.

MÓDULO 8

- CLASE 24 – Producto gourmet I. Quesos.



- CLASE 25 – Producto gourmet II. Aceite de Oliva.
- CLASE 26 – Producto gourmet III. Tabaco.
- CLASE 27 – Producto gourmet IV Chocolate.
- CLASE 28 – Producto gourmet V. Aguas.

MÓDULO 9

- CLASE 29 – Infusiones. Té, café y yerba mate.

MÓDULO 10

- CLASE 30 – Cerveza. Elaboración, estilos y consumo.
- CLASE 31 – Aperitivos: Vermut y Bitters. Licores más reconocidos.

MÓDULO 11

- CLASE 32 – Destilados de vino uva y otras frutas: Brandy, Cognac, Pisco, Calvados.
- CLASE 33 – Destilados clásicos.: Gin, Vodka, Ron, Tequila, Whisky

MÓDULO 12

- Presentación y corrección de trabajos

Compromisos del/de la participante

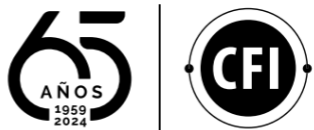
- Participar activamente en clases y actividades.
- Asistir al menos al 80% de las instancias sincrónicas.
- Elaborar y presentar un trabajo final integrador sobre un vino de su provincia.
- Cumplir con los tiempos establecidos y participar de las tutorías.

Duración

- Duración: Julio 2025 a abril 2026

Para la postulación enviar:

- CV
- DNI
- Nota Aval Provincial Diplomatura Vinos de Argentina y el Mundo



Enviar Documentación vía e mail:

mgalliano@cfi.org.ar / mefernandez@cfi.org.ar

Cronograma

- Fecha de inscripción: 19 al 27 de junio
- Fecha de inicio: 06/07/2025
- Receso: diciembre 2025 y enero 2026

FECHAS DE LIBERACIÓN	Nº BLOQUE	CONTENIDO
Del 7/7 al 27/7	BLOQUE 1	CLASE 1 – Introducción a la sommellerie.
		CLASE 2 – Análisis sensorial. Técnica de cata.
		CLASE 3 – Nociones generales de la armonía entre platos y vinos.
		CLASE 4 – Servicio. Copas, decantadores, temperaturas óptimas, tendencias.
Del 28/7 al 17/08	BLOQUE 2	CLASE 5 – Viticultura, terroir.
		CLASE 6 – Tendencias Vinos orgánicos y biodinámicos.
		CLASE 7 – Elaboración de vinos tranquilos tintos, rosados y blancos.
		CLASE 8 – Elaboración de vinos espumosos, dulces y especiales: métodos y estilos.
Del 18/08 al 14/09	BLOQUE 3	CLASE 9 – Nuevo Mundo I. Argentina, Introducción.
		CLASE 10 – Nuevo Mundo II. Argentina: Atributos, el malbec y NOA.
		CLASE 11 – Nuevo Mundo III. Argentina, Cuyo: Mendoza, San Juan y La Rioja.
		CLASE 12 – Nuevo Mundo IV. Argentina, Patagonia: región atlántica, resumen y testimonios.
		CLASE 13 – Nuevo Mundo V. Cocina argentina.
Del 15/09 al 28/09	BLOQUE 4	CLASE 14 – Nuevo Mundo VI. Uruguay, Chile, Brasil.
		CLASE 15 – Nuevo Mundo VII. Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Canadá.
Del 29/09 al 19/10	BLOQUE 5	CLASE 16 – Viejo Mundo Francia I. Alsace, Jura, Savoie y Bourgogne.
		CLASE 17 – Viejo Mundo Francia II. Bordeaux, Sudouest y Vallée de la Loire.
		CLASE 18 – Viejo Mundo Francia III. Vallée du Rhône, Corse, Provence, Languedoc, Roussillon y Champagne.
Del 20/10 al 9/11	BLOQUE 6	CLASE 19 – Viejo Mundo IV. España y Portugal.
		CLASE 20 – Viejo Mundo V. Italia.
		CLASE 21 – Viejo Mundo VI. Alemania y Austria.
Del 10/11 al 30/11	BLOQUE 7	CLASE 22 – Vinos dulces. De vendimia tardía. Botritizados: Tokaji y Sauternes. De hielo.
		CLASE 23 – Vinos generosos y fortificados. Jerez, VDL, VDN, Marsala, Madeira y Porto.
SEMANA DE CIERRE BLOQUE DE 1 A 7		
RECESO		
Del 9/02 al 8/03	BLOQUE 8	CLASE 24 – Producto gourmet I. Quesos.
		CLASE 25 – Producto gourmet II. Aceite de Oliva.
		CLASE 26 – Producto gourmet III. Tabaco.
		CLASE 27 – Producto gourmet IV Chocolate.
		CLASE 28 – Producto gourmet V. Aguas.
Del 9/03 al 15/03	BLOQUE 9	CLASE 29 – Infusiones. Té, café y yerba mate.
Del 16/03 al 5/04	BLOQUE 10	CLASE 30 – Cerveza. Elaboración, estilos y consumo.
		CLASE 31 – Aperitivos: Vermut y Bitters. Licores más reconocidos.
Del 6/04 al 19/04	BLOQUE 11	CLASE 32 – Destilados de vino uva y otras frutas: Brandy, Cognac, Pisco, Calvados.
		CLASE 33 – Destilados clásicos.: Gin, Vodka, Ron, Tequila, Whisky
SEMANA DE CIERRE BLOQUE DE 8 A 11		
Del 20/4 al 30/4		Presentación y corrección de trabajos

CLASES POR PLATAFORMA	33
CLASES POR MEET	
. Catas	8
. Tutorías	11
. Master classes	3
. Acompañamientos	6