Programa de Sommelier y Catador de Vinos 2027

- Especialidad en Sumillería Profesional
- Especialidad de Catador de vinos

Escuela Peruana de Sommeliers

Presencial



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 aceite de oliva, así como diferentes técnicas de maridaje o armonización con cada uno de ellos.

Especialidades

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

24 estilos de cerveza

+ 40 destilados premium

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 1 de marzo de 2027 al 27 de octubre de 2027: 262 horas.

Especialidad Sumillería
Lunes del 8 de noviembre 2027 al lunes 28 de febrero 2028: 52 horas.

Especialidad Catador de vino
Miércoles del 3 de noviembre 2027 al miércoles 23 de febrero 2028: 52 horas.

Horario
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
29 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,
WSG French Wine Scholar,
Reserve Brand Ambassador Diageo.

Bryan Balvin
Sommelier EPS,
WSET Nivel 2 en Cerveza,
Certified Beer Server by Cicerone, Juez BJCP,
Academy of Cheese Level 1: Associate.

Christian Burck
Sommelier EPS,
WSET Nivel 2 en Cerveza,
WSET Nivel 3 en Vinos.

Javier Alva
Sommelier,
WSET Nivel 3 en Vinos,
WSG French Wine Scholar.

María Florencia Rey
Head Sommelière & Desarrollo Líquido de MAIDO,
WSET Nivel 2 en Vinos,
Court of Master Sommelier Nivel 1.

Mirna Flores
Sommelière EPS,
WSET Nivel 2 en Vinos,
Fundamentos de la Cultura Quesera - PUCP.

Pedro Cuenca Espinoza
Sommelier EPS,
WSET Nivel 2 en Vinos y Destilados,
Court of Master Sommeliers Nivel 1,
Catad'Or Chile - Bacchus - España.

Verónica Sánchez
Sommelière EPS, WSET Nivel 3 en Vinos,
Formación Experto en Tequila y Destilados
Mexicanos por Cultura y Capacitación del
Tequila A.C., Jalisco, México,
Diploma in Single Malt Whisky
by Edinburgh Whisky Academy.

Inversión educativa 2027

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		
Kit inicial*	**1 solo pago: S/ 800**	
Derecho de matrícula por ciclo	**4 pagos al inicio de cada ciclo lectivo: S/ 920**	
Costo mensual doble certificación	**12 pagos de S/ 1,260**	
Costo mensual Especialidad Sumillería	**8 pagos de S/ 1,260**	**4 pagos de S/ 760**
Costo mensual Especialid catador de vinos	**8 pagos de S/ 1,260**	**4 pagos de S/ 760**

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