Programa de Sommelier Semipresencial Marzo 2027

Especialidad en Sumillería Profesional

400 Horas Online
100 Horas Presenciales (2 semanas)





Escuela Peruana de Sommeliers

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

Semipresencial

La formación se desarrolla a través de nuestra aula virtual, en donde nuestros alumnos podrán estudiar a través de 400 horas a su propio ritmo. El programa finaliza con 100 horas (2 semanas) de formación presencial multidisciplinaria.



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 y WSET Nivel 1 en Cerveza.*
- 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.
- Aprendizaje que permite conocer de manera completa la elaboración, estilos y servicio de la cerveza.
- 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.

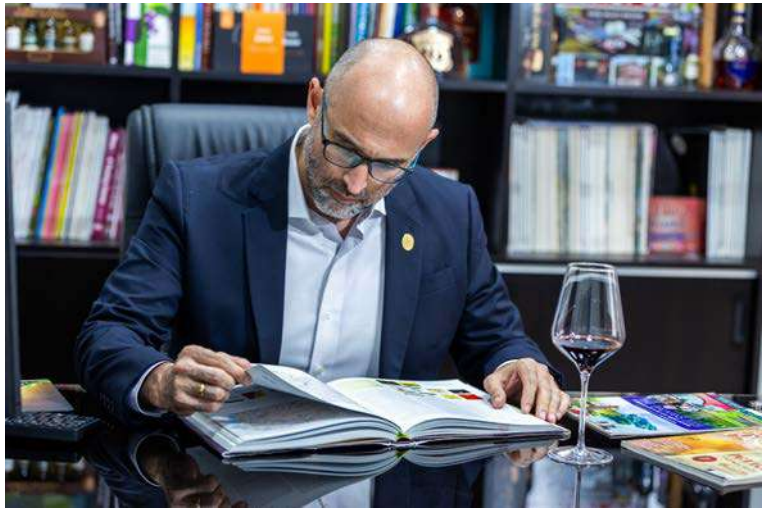
Dirigido a:



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



+ de 40 estilos de cerveza



+ 40 destilados premium



4 tipos de sake



+ 20 maridajes regionales e internacionales

Acerca del programa

Duración: 6 meses

El programa Semipresencial está compuesto por **dos estapas,** una **primera etapa virtual** y una **segunda etapa presencial** en la Escuela Peruana de Sommeliers con estudios multidisciplinarios guiados por líderes en el sector.

Primera etapa: Virtual

Plataforma: Aula Virtual.
Cantidad de horas: 400 a Ritmo Propio.
Tutor de Apoyo.

Segunda etapa: Presencial

Presencial: Escuela Peruana de Sommeliers, Miraflores, Lima - Perú.
Cantidad de horas: 100 durante dos (2) semanas.
Profesores por materia.

Inversión Educativa:

Modalidad 1: Al Contado
2,950 USD

Modalidad 2: Fraccionado
Inscripción Etapa Online: 1,700 USD
1 mes previo a Etapa Presencial: 1,300 USD

***Se requiere un mínimo de 8 alumnos para cursar la "Segunda etapa: Presencial".**

Malla Curricular (1/2)

Introducción Profesional al Mundo del Vino	Geografía Vitivinícola	Difusión y Cultura del Vino
Fundamentos del Vino	Viejo Mundo 1: Francia e Italia	Turismo del vino 1
Vinicultura Enología Básica	Viejo Mundo 2: España y Europa	Turismo del Vino 2
Fundamentos de Viticultura	Nuevo Mundo 1: Perú y Latam	Comunicación del vino
Historia y Cultura del Vino	Nuevo Mundo 2: De EEUU a Nueva Zelanda	Marketing del Vino
Principios de Maridaje con Vino	Nuevo Mundo 3: Desde México a China	

Malla Curricular (2/2)

Servicio y Gestión de Bebidas	Formación Profesional en Cerveza
Destilados y Licores	Analisis Sensorial y Técnica de cata de cerveza
Maridaje Avanzado y Protocolo	Elaboración de Cerveza, insumos y técnicas
Carta de vinos y Administración de Cava	Estilos de Cerveza y Escuelas Cerveceras
Servicio de Bebidas alcohólicas Avanzado	Servicio, protocolo, cristalería y defectos

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.