

# Programa de Sommelier Semipresencial 2026-2027

---

 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**

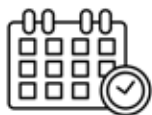


**4 tipos de sake**



**+ 20 maridajes  
regionales e internacionales**

# Acerca del programa



**Duración: 6 meses**

El programa Semipresencial está compuesto por **dos etapas**, 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**  
2950 USD

**Modalidad 2: Fraccionado**  
Inscripción Etapa Online: 1700 USD  
1 mes previo a Etapa Presencial: 1300USD

# Plana docente



**Jorge Jiménez Garavito**

Director de la EPS, WSET Educator  
WSET Nivel 3 en Vinos y Destilados  
28 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, French Wine Scholar.  
Reserve Brand Ambassador Diageo

**Bryan Balvin**

Sommelier y Certified Beer Server by Cicerone

**Christian Burck**

Sommelier, WSET Nivel 2 en Cerveza,  
WSET Nivel 3 en Vinos

**Gianfranco Vargas**

Especialista en Aceite de Oliva,  
Docente invitado Universidad Internacional de Andalucía

**Jasmine Rincon**

Sommelière y Chef de Cuisine Internationale

**Javier Alva**

Sommelier, WSET Nivel 3 en Vinos  
French Wine Scholar

**Mirna Flores**

Sommelière, WSET Nivel 2 en Vinos

**Verónica Sánchez**

Sommelière, WSET Nivel 3 en Vinos



# 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	Análisis 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

