

MAESTRÍA EN
ENOLOGÍA, MIXOLOGÍA Y
MARIDAJE

RVOE 2020ES8202167 05/04/2020



Sommelier ALEJANDRA
TORRES

Sommelier FRANCISCO
SALAS

Mixólogo FRANCISCO
NORIEGA

MAESTRO (A) EN ENOLOGÍA, MIXOLOGÍA Y MARIDAJE

Tendrás la capacidad de distinguir los distintos tipos de plantación, crianza, conducción y poda de los productos que son aptos para la producción de bebidas; de igual manera lograrás identificar cuáles son las mejores estrategias para adentrarse al mundo de las bebidas, esto con el diseño de planeaciones estratégicas basadas en la economía, las nuevas tendencias y la habilidad de cada uno de los estudiantes para conducirse dentro de este ámbito.



MODALIDAD EJECUTIVO ONLINE

Diseñada para ti que quieres invertir en tu desarrollo en un sistema con horarios flexibles y de fácil acceso, lo que te permite una optimización de tiempos a la vez que perfeccionas diversas habilidades tecnológicas, comunicativas, de solución de problemas, entre otras.

- *Cuentas con el acompañamiento de un docente, tutor y un coordinador además de asesorías en línea.*

- *A lo largo del cuatrimestre cursarás 3 asignaturas, cada una durante 5 semanas, acreditándolas de manera secuencial.*



HORARIOS

EJECUTIVO ONLINE

*Horarios libres, con opción de **2 horas de asesoría a la semana por medio de video conferencia.***

- ✓ Flexibilidad en el ¿cómo? ¿cuándo? y ¿dónde? aprender.
- ✓ Posibilidad de integrar las actividades laborales con el estudio.
- ✓ Autonomía en el aprendizaje..

COSTOS Y MODALIDADES

La Maestría en Enología, Mixología y Maridaje tiene una duración de **2 años (6 cuatrimestres)**

MODALIDAD	DURACIÓN	COSTO*
EJECUTIVO ONLINE	5 Semanas por Bloque	\$ 6,210
Inscripción: \$4,140		Reinscripción: \$4,140

* Contáctanos y pregunta si aún hay disponible alguna de las 15 BECAS que otorga la *Alianza Universitaria Hispanoamericana*.



ALIANZA UNIVERSITARIA
HISPANOAMERICANA.



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none">• Química en bebidas• Introducción a la agricultura• Introducción al mundo de la destilación	<ul style="list-style-type: none">• Microbiología en procesos de producción de bebidas• Cultura vinícola del nuevo y viejo mundo• Coctelería clásica	<ul style="list-style-type: none">• Productos químicos aplicados a los alimentos• Genética vegetal e injertos• Las nuevas tendencias del vino
CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none">• Productos químicos aplicados a los alimentos• Genética vegetal e injertos• Las nuevas tendencias del vino	<ul style="list-style-type: none">• Metodología de la investigación• Tecnología e ingeniería para las casas productoras• Análisis sensorial de productos para un maridaje correcto	<ul style="list-style-type: none">• Estructura económica de las casas productoras• Creatividad e innovación en el diseño de bebidas• Prácticas de campo



REQUISITOS

DOCUMENTOS DE INSCRIPCIÓN

- Acta de nacimiento certificada (original).
- Certificado de estudios.
- 1 fotografía tamaño infantil a color (archivo digital de 2.5 x 3 cm en formato JPG 300 dpi).
- CURP
- Título profesional.
- Currículum vitae.
- Carta de motivos.
- Constancia de modalidades de titulación.
- Carta compromiso firmada (original).
- Comprobante de pago (copia).



CENTROS DE ENLACE

