

**Título:** Sommelier. **Duración:** 2 años. **Modalidad:** Presencial.

Vista la necesidad de desarrollo de la industria vitivinícola junto al desarrollo turístico de la provincia y la creciente demanda de profesionales especializados en el conocimiento de las propiedades de los vinos, costumbres y estilos de consumo, la Facultad de Ciencias Químicas y Tecnológicas ofrece la carrera de Sommelier.

Sommellerie es la profesión que abarca el servicio y la gestión de vinos y otras bebidas y alimentos. Su formación comprende entre otros temas, viticultura, elaboración de vinos, geografía vitivinícola, análisis sensorial, bebidas especiales, otros productos gourmets (puros, quesos, chocolate, café, yerba mate, té, etc.), servicio y maridaje.

### Incumbencias Profesionales

- Responsable del servicio y cuidado de vinos y bebidas en restaurantes, bares, vinotecas, bodegas.
- Conducir degustaciones de vinos y bebidas en general.
- Organizar eventos en la industria vitivinícola.
- Integrar equipos de posición en restaurantes, hoteles y vinotecas de primera categoría en coordinación con el cheff, maistres y barman.
- Capacitar personal de restaurantes y hoteles, en servicios de cuidados del vino y otras bebidas.
- Colaborar en planes de marketing en bodegas y vinotecas.
- Asesorar en distintos ámbitos acerca de las propiedades de los vinos, costumbres y consumos.

### Primer Año

1. Sommellerie I
2. Formación Humanística I
3. Servicio II
4. Bebidas Especiales I
5. Enología II
6. Geografía Vitivinícola II
7. Sommellerie II
8. Servicio I
9. Enología I
10. Viticultura
11. Geografía Vitivinícola I

### Segundo Año

12. Servicio IV
13. Formación Humanística II
14. Práctica de Estudios de Procesos
15. Práctica de Servicios
16. Optativa - Informática Aplicada
17. Inglés
18. Optativa: Francés
19. Estudio de Productos II
20. Bebidas Especiales III
21. Geografía Vitivinícola IV
22. Sommellerie IV
23. Estudios de Productos I
24. Bebidas Especiales II
25. Servicio III
26. Geografía Vitivinícola III
27. Sommellerie III
- Optativa: Oratoria

### Otras Exigencias

Trabajo Final Integrador

