

Especialización 6 meses

PISCOS, VINOS Y DESTILADOS

Desarrolla tu emprendimiento. Aprende sobre elaboración, servicio, cata, maridaje, coctelería, macerados y enoturismo



Online en vivo / Semipresencial



6 meses – 3 horas semanal



45 clases



168 horas académicas



Incluye

-  3 cursos (2 meses de duración cada curso)
-  3 proyectos (1 proyecto por curso)
-  Archivos complementarios de estudio
-  Asesoría del profesor en clase
-  Aula virtual con acceso a las clases grabadas y archivos de estudio
-  Doble certificación, por la Universidad San Martín de Porres y Andes – Centro de Negocios Tecnológicos.

Cursos de la especialización

Los cursos se podrán llevar de manera flexible, en cualquier orden.

- **Curso 1: Emprendimiento con Bebidas Vitivinícolas**

Modalidad online en vivo

(2 meses, 56 horas académicas)

Lunes y Miércoles 8:00 pm a 9:30 pm

- **Curso 2: Elaboración y Cata de Destilados**

Modalidad online en vivo o semipresencial

(2 meses, 56 horas académicas)

Lunes y Miércoles 8:00 pm a 9:30 pm

- **Curso 3: Pisco y Vino, Oportunidad de Negocio**

Modalidad online en vivo o semipresencial

(2 meses, 56 horas académicas)

Martes y Jueves 8:00 pm a 9:30 pm



DOCENTES

José Carlos Falconí Moyano - Ingeniero Agrónomo

Educación

- Ing. Agrónomo
- Estudios de Maestría en Agronegocios
- Diplomado Internacional en el Negocio del Vino y Sommelier
- Diplomatura Internacional de Gestión del Turismo Vitivinícola
- Diplomado Internacional en Marketing y Comercialización de Destilados
- Diplomado en Docencia Universitaria
- Diplomado Experto en Enoturismo

Experiencia

Desde 2021 hasta la actualidad, se desempeña como consultor vitivinícola, capacitador y especialista en la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, además de ser organizador de eventos vinculados al sector enológico y catador oficial. Entre 2014 y 2021, trabajó en el CITEagroindustrial (Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica Agroindustrial), y entre 2010 y 2014 en el CITEvid (Centro de Innovación Tecnológica Vitivinícola). Cuenta con 20 años de experiencia en el rubro vitivinícola y en cadenas productivas del sector agroalimentario



Linked in

<https://www.linkedin.com/in/jose-carlos-falcon%C3%AD-moyano-0a4814b0/>



DOCENTES

Lucero Villagarcía - Sommelier y especialista en Pisco

Educación / Experiencia

Docente de la Universidad San Ignacio de Loyola y el Instituto de Alta Cocina D'Gallia. Autora del libro "La Guía del Pisco" reconocido por el Gourmand Awards, como el "mejor libro de espirituosos del Perú y del mundo 2018". Autora del libro "La Magia del Pisco" reconocido por el Gourmand Awards, como el "mejor libro de Espirituosos del Perú y del mundo 2014". Difusora del pisco a través de conferencias en el Perú y en el mundo. Fue presidenta de la Asociación Peruana de Sommeliers – APSOM mayo 2015-diciembre 2017. Fundadora y presidenta de la Asociación La Magia del Pisco.



<https://www.linkedin.com/in/lucero-villagarc%C3%ADa-b5694815/>



Contenido del curso

Curso 1: Emprendimiento con Bebidas Vitivinícolas

Módulo 1: Formalización de emprendimientos vitivinícolas

- Sesión 1: Normas técnicas peruanas
- Sesión 2: Obtención del registro sanitario
- Sesión 3: Obtención de denominación de origen pisco
- Sesión 4: Obtención del registro y certificación de una marca

Módulo 2: Enoturismo como oportunidad de negocio

- Sesión 1: Servicios de enoturismo
- Sesión 2: Turismo del Vino a nivel mundial
- Sesión 3: Enoturismo en el Perú, casos exitosos
- Sesión 4: Conversatorio de Enoturismo como oportunidad de negocio

Módulo 3: Elaboración de pisco, vino y licores

- Sesión 1: Proceso de elaboración del pisco
- Sesión 2: Proceso de elaboración del vino
- Sesión 3: Proceso de elaboración de destilados, licores, cremas y macerados
- Sesión 4: Proceso de elaboración de la sidra y fermentados de frutas

Módulo 4: Servicio y cata de piscos, vinos y licores

- Sesión 1: El servicio del vino y otras bebidas vitivinícolas
- Sesión 2: Maridaje con vinos y destilados
- Sesión 3: Cata de Piscos y destilados
- Sesión 4: Cata de vinos y licores



Contenido del curso

Curso 2: Elaboración y Cata de Destilados

Módulo 1: Introducción al mundo de los destilados

- Sesión 1: Historias de los destilados
- Sesión 2: Elaboración de destilados, procesos y equipos
- Sesión 3: Aspectos generales y normativas del sector de Destilados
- Sesión 4: Denominación de origen Pisco y Denominaciones a nivel mundial

Módulo 3: Añejamiento y reposo de los destilados

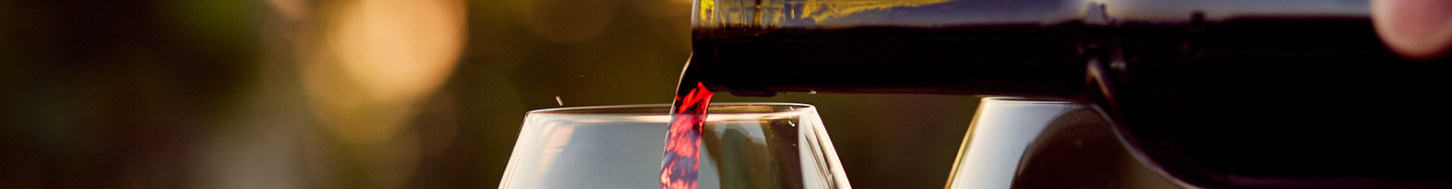
- Sesión 1: La Barrica
- Sesión 2: Añejamiento y guarda en los destilados
- Sesión 3: Evolución, análisis físico químico y organoléptico
- Sesión 4: Defectos en los destilados

Módulo 2: Elaboración de destilados

- Sesión 1: Elaboración de destilados vitivinícolas I
- Sesión 2: Elaboración de destilados vitivinícolas II
- Sesión 3: Elaboración de destilados de diversos orígenes I
- Sesión 4: Elaboración de destilados de diversos orígenes II

Módulo 4: Cata de destilados

- Sesión 1: Metodología para la cata y maridaje con destilados
- Sesión 2: Cata de Destilados Vitivinícolas
- Sesión 3: Cata de Destilados de Diversos Orígenes



Contenido del curso

Curso 3: Pisco y Vino, Oportunidad de Negocio

Módulo 1: Vitivinicultura y elaboración de piscos y vinos

- Sesión 1: Vitivinicultura en el Perú
- Sesión 2: Elaboración del pisco y vino
- Sesión 3: Principales vinos del viejo mundo
- Sesión 4: Principales vinos del nuevo mundo

Módulo 3: Enoturismo, coctelería y macerados

- Sesión 1: Enoturismo
- Sesión 2: Cocteles clásicos con pisco
- Sesión 3: Cócteles internacionales con pisco
- Sesión 4: Macerados

Módulo 2: Servicio y maridaje con piscos y vinos

- Sesión 1: Funciones del sommelier: Protocolo de servicio
- Sesión 2: Funciones del sommelier: Cata de vinos y piscos
- Sesión 3: Maridaje con vinos
- Sesión 4: Maridaje con piscos

Módulo 4: Cata de pisco y vino

- Taller 1: Cata de vinos
- Taller 2: Cata de piscos



Especialización **PISCOS, VINOS Y DESTILADOS**

Metodología

- Aprenderás con un enfoque práctico. Debes revisar los archivos de estudio y participar en las clases. En cada módulo de estudio, rendirás un examen online y desarrollarás una actividad de tu proyecto del curso. Al finalizar cada curso, podrás exponer tu proyecto para recibir las recomendaciones finales del profesor.

Certificación

Se entregarán dos certificados por la especialización:

- Certificado por haber participado, otorgado por Andes – Centro de Negocios Tecnológicos.
- Certificado por haber aprobado, otorgado por la Universidad San Martín de Porres.



Matricúlate en www.edex.pe



Plataforma de educación

Iniciativa de Andes - Centro de negocios tecnológicos