FORMACIÓN PROFESIONAL FLDM

EXPERIENCIA FORMATIVA

Introducción a la cultura y apreciación del vino

Un programa diseñado para profesionales del derecho y los negocios que buscan desarrollar criterio, lenguaje y sensibilidad sensorial en torno al vino, como expresión de cultura ejecutiva y herramienta de relación profesional.

DURACIÓN	SESIONES	MODALIDAD	CONSTANCIA
8 horas	4 sesiones	Presencial	FLDM

¿POR QUÉ CURSARLO?

En la práctica corporativa contemporánea, la cultura del vino forma parte del lenguaje de los entornos donde se construyen relaciones, se cierran operaciones y se cultivan vínculos institucionales. Para abogadas, abogados y ejecutivos con responsabilidad estratégica, contar con criterio formado en este terreno es un activo profesional silencioso pero decisivo.

Este programa ofrece una introducción rigurosa, accesible y profundamente experiencial al mundo del vino: sus regiones, sus procesos, su servicio y su apreciación sensorial. No se trata de una clase técnica para especialistas, sino de una formación cultural diseñada para quienes desean desarrollar criterio propio, conversación informada y sensibilidad sensorial dentro de un entorno académico cuidado.

LO QUE OBTENDRÁ

- Marco conceptual para entender los factores que determinan la calidad de un vino y su proceso de elaboración.
- Capacidad para distinguir las principales regiones vitivinícolas del viejo mundo, el nuevo mundo y México, así como sus uvas y estilos característicos.
- Iniciación práctica en cata: vocabulario, metodología y desarrollo de criterio sensorial.
- Lenguaje profesional para conversar con propiedad sobre vino en entornos de negocio y eventos institucionales.
- Constancia oficial FLDM con valor curricular, emitida por Formación Profesional.

PROGRAMA

Sesión 1 15 de junio	**Fundamentos del mundo del vino** Factores de calidad, procesos de elaboración, normas de servicio e introducción a la metodología de cata. Apreciación sensorial de dos vinos de inicio.
Sesión 2 17 de junio	**Vinos del Viejo Mundo** Principales países, regiones, uvas y estilos europeos. Cata comparada de dos vinos del Viejo Mundo.
Sesión 3 22 de junio	**Vinos del Nuevo Mundo** Países productores fuera de Europa: regiones, uvas y perfiles distintivos. Cata de dos vinos representativos del Nuevo Mundo.
Sesión 4 24 de junio	**Vinos de México** Regiones vitivinícolas mexicanas, uvas predominantes y tipos de vino producidos en el país. Cata de cierre con dos vinos mexicanos.

INSTRUCTOR

Eduardo Román González

Sommelier Certificado por la Asociación de Sommeliers Mexicanos

Doctor en Derecho por la Universidad Autónoma de Madrid y galardonado con el Premio Nicolás Pérez Serrano 2017, la máxima distinción en España a la mejor tesis doctoral en Derecho Constitucional. Licenciado en Derecho por el Tecnológico de Monterrey y Maestro en Ciencias con especialidad en Derecho Público, es Director de Investigación y Contenidos Estratégicos en Santos-Elizondo S.C., Profesor de la FLDM y Sommelier Certificado por la Asociación de Sommeliers Mexicanos. Autor del libro "Justicia constitucional y democracia en México" (CEPC, España), especialista en Derecho Constitucional, Derechos Humanos y Educación Jurídica.

INFORMACIÓN GENERAL

FECHAS	15, 17, 22 y 24 de junio de 2026
HORARIO	18:30 a 20:30 horas
MODALIDAD	Presencial · Facultad Libre de Derecho de Monterrey
CUPO MÁXIMO	16 personas participantes
METODOLOGÍA	Exposición teórica de 1.5 h y cata sensorial de 0.5 h por sesión
INCLUYE	Materiales, vinos y maridaje para cata; constancia oficial FLDM

INVERSIÓN

INVERSIÓN GENERAL	PRONTO PAGO
$8,512	**$7,660**
Por persona participante	*Vigente hasta el 03 de junio de 2026.*

INSCRIPCIÓN

Cupo limitado a 16 personas participantes

Para reservar su lugar, escriba a **profesional@fldm.edu.mx** o comuníquese al **81-2201-6771**

Registro en línea: www.fldm.mx