

# SOMMELIER PROFESIONAL

Inicio de clases  
**23.09.25**

Tu talento es el ingrediente clave

Poténcialo con D Gallia



Nuestro programa te brindará las herramientas y los conocimientos necesarios para destacar en la industria del vino, pisco y bebidas espirituosas.

Recibirás una formación integral que comprende desde la enología, la geografía vitivinícola y el análisis sensorial, hasta la gestión y el servicio en restaurantes y hoteles.

## PLAN DE ESTUDIOS\*

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| • Vitivinicultura I                | • Vinos del Viejo Mundo II                      |
| • Vitivinicultura II               | • Coctelería                                    |
| • Técnicas de Servicio I           | • Cata II                                       |
| • Análisis Sensorial               | • Vinos del Nuevo Mundo I                       |
| • Vinos del Viejo Mundo I          | • Apreciación Gastronómica y Taller de Maridaje |
| • Bebidas Destiladas y Fermentadas | • Vinos del Nuevo Mundo II                      |
| • Cata I                           | • Sommelierie                                   |
| • Técnicas de Servicio II          | • Cata III                                      |
| • Pisco                            |   |

\*Nota importante: Siguiendo nuestro principio de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.

\* Modalidad Presencial (3 veces por semana)



## Certificación



- Certificado como Sommelier Profesional otorgado por D'Gallia



**DURACIÓN:**  
1 año



**FRECUENCIA:**  
Martes, jueves  
y viernes



**HORARIO:**  
Turno mañana: 9:30 a.m. a 12:00 p.m.



**MODALIDAD:**  
Presencial  
(3 veces por semana)



INVERSIÓN	TURNO MAÑANA 9:30 a.m. - 12:00 p.m.
Matrícula (al inicio de cada semestre)	S/ 350.00
Cuota (6 cuotas por semestre)	S/ 800.00
<b>INVERSIÓN TOTAL</b>	<b>S/ 1,150.00</b>

### Requisitos para la inscripción

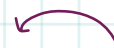
- Copia del DNI, pasaporte o carné de extranjería.
- 01 Foto tamaño carnet a color y con fondo blanco. En caso no cuente con ello, puede acercarse a sede para tomarse la foto en el counter.



### Formas de pago



- Cuenta corriente: 0011-0661-0100081231
  - Cuenta interbancaria: 011-661-000100081231-61
- Pago con link:** Aceptamos las tarjetas de débito y crédito de todos los bancos, sin recargos o comisiones.



**BBVA**

**Openpay**  
by BBVA

**NUESTRA SEDE**  
Av. Del Ejército 430, Magdalena

**INFORMES**  
hola@dgallia.edu.pe  
Central de WhatsApp: +51 939 778 825



**dgallia.edu.pe**