



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO,
LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA
Y EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA
DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA**

**Convocan al
TALLER DE AROMAS Y CATA DE VINO**

FINALIDAD: Las y los participantes conocerán las principales uvas blancas y tintas utilizadas para la elaboración de vinos, así como los descriptores aromáticos que caracterizan a cada una de las variedades de uva y su asociación con la degustación de vinos.

HORAS TOTALES: 25

FECHA DE INICIO: sábado 25 de mayo de 2024

FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN: sábado 29 de junio de 2024

SESIONES POR SEMANA: 1

HORAS DE TRABAJO SEMANAL: 5 sesiones de 4 horas y 1 sesión de 5 horas

HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS: sábados, de 9:00 a 13:00 hrs.

SEDE (S): Facultad de Filosofía, Campus Centro Histórico

DIRIGIDO A: Público en general con interés en aprender de vinos, no es necesario tener conocimientos previos. Taller para mayores de edad.

NÚMERO DE PARTICIPANTES: Cupo mínimo 10 y máximo 14

RESPONSABLE DEL CURSO: M. en C. Carolina Corona Martínez

MODALIDAD: Presencial



#OrgullosamenteFFi

#SomosTlacuaches

#SomosUAQ





PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN: Al finalizar el taller, las personas participantes podrán tener los conocimientos para identificar las variedades de uvas, distinguir sus notas aromáticas y aplicar un guion de cata para conocer las características sensoriales procedentes de diferentes estilos de vinos, así como contribuir a la difusión de la cultura del vino de nuestro país.

COSTOS:

PÚBLICO EN GENERAL: \$3,500.00

DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ: \$2,450.00

ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS DE LA UAQ: \$1,750.00

***La persona interesada deberá cubrir antes del 21 de mayo el 50% del costo total del programa para garantizar su lugar, el 50% restante debe cubrirse antes del 12 de junio**

**** Estos pagos no son sujetos a reembolso**

Nota: Este programa requiere un cupo mínimo para garantizar su apertura. El pago se cubre en una sola emisión, una vez confirmado el cupo mínimo que garantiza la apertura del programa se generan y envían los recibos de pago en bancos a las personas inscritas.

INTRODUCCIÓN Y ORIGEN DEL PROYECTO: La industria vitivinícola mexicana sigue creciendo y, las bodegas encargadas de generar enoturismo despiertan el interés de las personas en conocer y degustar los vinos que se están produciendo en una región determinada, con la finalidad de disfrutar, ampliar los conocimientos y contribuir al sector vinícola.

Gracias al sentido del olfato podemos conocer muchas características sobre un vino, desde la variedad de uva utilizada hasta la evolución que ha tenido y, junto con los otros sentidos, es significativo despertar y ejercitar cada uno de los sentidos cuando tenemos frente a nosotros una amplia variedad de alimentos y bebidas, particularmente esta bebida fermentada, denominada vino





OBJETIVO GENERAL: Que las y los participantes aprendan a distinguir cada uno de los aromas que conforman el vino, a través del ejercicio sensorial para despertar la sensibilidad olfativa y detectar los aromas de los vinos que se catan en cada módulo.

CONTENIDOS:

Sesión I. Introducción al mundo del vino

Objetivos:

- Analizar los diferentes términos empleados en torno al ámbito enológico.
- Ubicar los principales países productores de vino.
- Reconocer y describir la influencia del vino en México y otras partes del mundo.

Temas:

1. Conceptos de Enología
2. El vino en México y en el mundo
3. Panorama nacional e internacional del vino

Sesión II. Los sentidos y su relación con el vino

Objetivos:

- Conocer cómo influyen y de qué manera se relacionan los sentidos al momento de ejecutar una cata de vinos.
- Identificar las familias aromáticas presentes en los diferentes vinos.
- Definir los diferentes tipos de vino.

Temas:

1. Técnica de cata del vino
2. Descriptores aromáticos
3. Tipos de vino
4. Tipos de cata

Sesión III. Aromas del vino blanco

Objetivos:





- Entender el origen de los aromas de los vinos blancos.
- Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos blancos.
- Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

Temas:

1. Origen de los aromas del vino blanco
2. Descriptores aromáticos
3. Cata de dos vinos blancos

Módulo IV. Aromas del vino tinto

Objetivos:

- Entender el origen de los aromas de los vinos tintos.
- Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos tintos.
- Distinguir los aromas entre un vino tinto joven y un vino tinto con añejamiento.
- Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

Temas:

1. Origen de los aromas del vino tinto
2. Descriptores aromáticos
3. Cata de dos vinos tintos

Módulo V. Aromas del vino rosado

Objetivos:

- Entender el origen de los aromas de los vinos rosados.
- Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos rosados.
- Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

Temas:

1. Origen de los aromas del vino rosado
2. Descriptores aromáticos





3. Cata de dos vinos rosados

Módulo VI. Aromas del vino espumoso

Objetivos:

- Entender el origen de los aromas de los vinos espumosos.
- Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos espumosos.
- Señalar las diferencias entre los vinos espumosos.
- Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

Temas:

1. Origen de los aromas del vino espumoso
2. Descriptores aromáticos
3. Tipos de vino espumoso
4. Cata de dos vinos espumosos

BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:

1. García Cerezo Tomás. El pequeño Larousse de los Vinos. Edición Latinoamericana.
2. Mendivil Pérez José María. 2010. Larousse de los vinos: países y regiones. Ediciones Larousse España.
3. Johnson Hugh Robinson. 2014. Atlas mundial del vino. Edit. Blume.
4. Dominé André. 2008. El vino. Tandem Verlag GmbH ISBN 978-3-833146111
5. Aleixandre Benavend Jose Luis. 2011. Manual De Vinos y Bebidas. Editorial Limusa. 1ª Edición. España

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: Se trabajarán con presentaciones en clase y uso de herramientas didáctico-digitales. Además de incluir ejercicios de memoria olfativa utilizando productos frescos para el desarrollo sensorial, así como la cata de vinos de acuerdo con el módulo de trabajo para integrar la información.

DINÁMICA DE LAS SESIONES Y FUNCIONES DE LA DOCENTE:

1. La docente llevará a cabo la explicación de los temas de acuerdo con el módulo de estudio.





2. En cada sesión se trabajarán ejercicios de identificación de aromas.
3. Se realizará la cata de dos variedades de uva de acuerdo con el tipo de vino de cada módulo.
4. Al finalizar cada módulo, se generará una retroalimentación.

Nota: *La coordinación académica del programa dará las indicaciones de la/s plataforma/s y medios de comunicación interna a usar con el grupo, con acuerdos e indicaciones de la dinámica de trabajo virtual y presencial.

QUÉ INCLUYE: 25 hrs. Totales de trabajo sincrónico grupales

Por parte de la docente: Facilitación de los contenidos temáticos y explicación de cada uno de los módulos temáticos.

Por parte del Enlace de Educación Continua: Seguimiento administrativo a participantes y atención a docentes, elaboración y entrega de documento de acreditación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Asistencia mínima 80%

Participación continua: 100 %

REQUISITOS DE PERMANENCIA:

- Participación proactiva
- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

MATERIALES NECESARIOS:

- Copa para vino
- Copa para agua





REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DE CONSTANCIA: Acorde al reglamento universitario, las personas participantes del programa deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener constancia, así como tener cubierto el pago total del mismo. En caso de que el curso o taller se encuentre registrado ante la Dirección de Desarrollo Académico, se deberá cumplir con el 90% de asistencia.

PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Debe realizarse el **pre-registro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono/correo del Enlace de Educación Continua** para llevar con más precisión el estimado de inscripciones necesario para poder garantizar, la apertura del programa.
- **El pago se realiza en el BANCO o por transferencia bancaria** (Banorte, Bancomer, Santander, Scotiabank, HSBC) **antes de la fecha límite** indicada en el recibo, que usualmente es una o dos semanas después de la fecha de inicio del programa. Es responsabilidad de lxs estudiantes notificar al Enlace de Educación de Educación Continua en caso de cualquier dificultad de para la realización del pago, de esta manera se evitará el cobro de recargos.
- Es responsabilidad de lxs estudiantes **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción, para de esta manera evitar el cobro de recargos.

COORDINACIÓN ACADÉMICA: M. e n C. Carolina Corona Martínez

RESUMEN CURRICULAR DE LA DOCENTE: Carolina Corona Martínez estudió la licenciatura de Químico en Alimentos y Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Facultad de Química, UAQ. Sommelier de vinos por la Asociación de Sommeliers Mexicanos y certificada por la Court of Master Sommeliers de las Américas. Trabajó en el Laboratorio de Calidad, guía de recorridos enoturísticos y sommelier en Freixenet de México, así como asesor científico del CONCYTEQ. Ha tomado cursos de Ampelografía, Viticultura, Cata de Vinos, Análisis Sensorial de vinos y Evaluación Sensorial de alimentos. Destaca su especialización en vinos de México, Portugal, Rioja, Sudáfrica y Rias Baixas.





INFORMES E INSCRIPCIONES:



ENLACE DE
EDUCACIÓN
CONTINUA

ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de Septiembre No. 57 (Patio Barroco)

Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000

Tel. 192-12-00 ext. 5806

Correo-e: educacioncontinua.ffi@uaq.mx

Fb: / [educacion.continuafiluag](https://www.facebook.com/educacion.continuafiluag) Tw: / [DiplosFilUAQ](https://twitter.com/DiplosFilUAQ)



DADA A CONOCER EL 06 DE MAYO DE 2024

ATENTAMENTE

“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

**DR. ROLANDO JAVIER SALINAS GARCÍA
SECRETARIO ACADÉMICO**

