

# LA SECRETARÍA ACADÉMICA DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO, LA COORDINACIÓN EJECUTIVA ACADÉMICA EL ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA Y LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA

## Convocan al TALLER DE AROMAS Y CATA DE VINO

**FINALIDAD:** Las personas participantes conocerán las principales uvas blancas y tintas utilizadas para la elaboración de vinos, sus características y descriptores aromáticos que contribuyen al perfil sensorial de cada una de las variedades de uva. Además, practicarán y analizarán diferentes vinos procedentes de varias regiones vinícolas a través de ejercicios de degustación sensorial, finalizando con una visita de campo a viñedo y quesería para poder escalar lo revisado en las clases.

**HORAS TOTALES:** 25 horas.

**FECHA DE INICIO:** sábado 31 octubre de 2026.

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** sábado 28 de noviembre de 2026.

**SESIONES POR SEMANA:** 1.

**HORAS DE TRABAJO SEMANAL:** 05 hrs.

**HORARIO DE LAS SESIONES SINCRÓNICAS:** 5 sesiones en total, sesión 1 a sesión 4: sábados, de 9:00 a 14:00 hrs, sesión 5: salida académica visita a viñedo y quesería.

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



**DIRIGIDO A:** Público en general que quiera aprender de vinos, no es necesario tener conocimientos previos.  
**Taller para personas mayores de 18 años.**

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** Cupo mínimo 10 y máximo 12 personas.

**RESPONSABLE DEL TALLER:** Sommelier Carolina Corona Martínez.

**MODALIDAD:** Presencial.

**PERFIL DE LAS PERSONAS EGRESADAS 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. Además, tendrán una experiencia vivencial en campo (viñedo y cava de queso) logrando enriquecer el aprendizaje significativo y contribuyendo a la difusión de la cultura del vino de nuestro país.

**COSTOS:** (Moneda Nacional Mexicana)

**PÚBLICO EN GENERAL:** \$ 3,200.00 (Tres mil doscientos pesos mexicanos)

**COMUNIDAD UAQ (ESTUDIANTES EN ACTIVO DE LICENCIATURAS O POSGRADOS, DOCENTES Y TRABAJADORES UAQ):** \$ 2,400.00 (Dos mil cuatrocientos pesos mexicanos)

**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.

**Este taller NO incluye insumos/ingredientes para llevar a cabo las sesiones.**

**Este taller NO incluye los ingresos y traslados en la salida académica.**

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

**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 sentidos de la vista, tacto, oído y gusto, 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 personas 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. Los ejercicios prácticos se complementan con conocimientos teóricos para enriquecer el aprendizaje dentro del aula y, a su vez, con una visita de campo (viñedo y cava de quesos) para una completa experiencia enogastronómica.

## CONTENIDOS:

### Módulo I. Introducción al mundo del vino:

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

### Módulo II. Los sentidos y su relación con el vino:

- Técnica de cata del vino.
- Descriptores aromáticos.
- Tipos de vino.
- Tipos de cata.

### Módulo III. Aromas del vino blanco:

- Origen de los aromas del vino blanco.



- Descriptores aromáticos.
- Cata de dos vinos blancos.

#### **Módulo IV. Aromas del vino tinto y vino rosado:**

- Origen de los aromas del vino tinto.
- Descriptores aromáticos.
- Cata de dos vinos tintos.

#### **Módulo V. Aromas del vino espumoso:**

- Origen de los aromas del vino espumoso.
- Descriptores aromáticos.
- Tipos de vino espumoso.
- Cata de dos vinos espumosos.

#### **Módulo VI. Visita de campo:**

- Visita a viñedo: Conocer el funcionamiento de una vinícola de manera integral, desde el viñedo hasta las operaciones en área de producción y cava, la producción del vino, la oferta gastronómica y su turismo.
- Visita a cava quesera Boca Negra: analizar las etapas de elaboración de quesos, los diferentes tipos de quesos que producen y la armonía que se construye entre el queso y el vino.

#### **BIBLIOGRAFÍA MÍNIMA:**

- García Cerezo Tomás. El pequeño Larousse de los Vinos. Edición Latinoamericana.
- Mendivil Pérez José María. 2010. Larousse de los vinos: países y regiones. Ediciones Larousse España.
- Johnson Hugh Robinson. 2014. Atlas mundial del vino. Edit. Blume.
- Dominé André. 2008. El vino. Tandem Verlag GmbH ISBN 978-3-833146111
- Aleixandre Benavend José 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. La clase final permitirá enlazar lo aprendido en las sesiones teóricas y prácticas dentro del aula con la experiencia real en viñedo y cava de quesos.

### **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 realizarán degustaciones y cata de vinos de acuerdo con el módulo en el que se esté trabajando.
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 horas totales de trabajo

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 docente, elaboración y entrega de documento de acreditación.

### **CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:**

- Participación continua: 100%

### **REQUISITOS DE PERMANENCIA:**

- Participación proactiva



- Pagos puntuales y entrega de comprobantes de los mismos

**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 **preregistro y solicitud de recibo ANTES del inicio de clases al teléfono: 442 192 1200 ext. 5806 o al correo del Enlace de Educación Continua: [educacioncontinua.ffi@uaq.mx](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)** 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 posteriormente la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, ambos en la Facultad de Química de la Universidad Autónoma de Querétaro. Es Sommelier de vinos por la Asociación de Sommeliers Mexicanos y certificada por la Court of Master



Sommeliers de las Américas y WSET. Su experiencia en Freixenet de México como guía técnico de recorridos enoturísticos, sommelier y química en el Laboratorio de Calidad, así como asesor científico del CONCYTEQ y profesora en la Universidad Autónoma de Querétaro. Ha tomado cursos de Ampelografía, Viticultura, Cata de Vinos, Análisis Sensorial de vinos y Evaluación sensorial de alimentos, así como Diplomados en torno al ámbito enológico por diferentes universidades.

## INFORMES E INSCRIPCIONES:

### ENLACE DE EDUCACIÓN CONTINUA FACULTAD DE FILOSOFÍA - UAQ

16 de septiembre No. 57 (Patio Barroco)  
Centro Histórico, Querétaro, Qro. C.P. 76000

Tel. (442) 192-12-00 ext. 5806

WhatsApp: 446 426 3704

Correo-e: [educacioncontinua.ffi@uaq.mx](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)

Fb: <https://www.facebook.com/educacion.continuafiluqa/>

Ig: [https://www.instagram.com/educacioncontinua\\_ffi/](https://www.instagram.com/educacioncontinua_ffi/)

**DADA A CONOCER EL 10 DE SEPTIEMBRE DE 2026**

**ATENTAMENTE**  
**“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”**

**DR. JOSÉ GUADALUPE GÓMEZ SOTO**  
**SECRETARIO ACADÉMICO**

