

**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 uvas blancas y tintas habitualmente utilizadas para la elaboración de vinos, los descriptores aromáticos de cada una de las variedades de uva y su asociación con la degustación de vinos.

**HORAS TOTALES:** 25 horas

**FECHA DE INICIO:** sábado 30 de abril de 2022

**FECHA DE ÚLTIMA SESIÓN:** sábado 04 de junio de 2022

**SESIONES POR SEMANA:** 1

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

**HORARIO DE LAS SESIONES:** sábados, de 9:00 a 13:00 horas

**SEDE:** Laboratorios Gastronómicos, Campus Aeropuerto

**DIRIGIDO A:** Público en general, mayores de edad que quiera aprender de vinos, no es necesario tener conocimientos previos.

**NÚMERO DE PARTICIPANTES:** 8 participantes presencial

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

**MODALIDAD:** Presencial

**PERFIL DE LAS Y LOS EGRESADOS Y CAMPO DE ACCIÓN:** Al finalizar el taller, quienes concluyan podrán detectar e identificar los aromas procedentes de diferentes vinos, utilizar un guión de cata para conocer su perfil sensorial y 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

**\*Nota:** Es necesario cubrir el 50% para garantizar la inscripción

**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 y contribuir a la cultura vinícola de nuestro país.

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, poder ejercitarlos al momento de realizar la cata de un 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:**

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

- Conceptos de Enología. Analizar los diferentes términos empleados en torno al ámbito enológico.
- El vino en México y en el mundo. Ubicar los principales países productores de vino.
- Panorama nacional e internacional del vino. Reconocer y describir la influencia del vino en México y otras partes del mundo.

### **Módulo II Los sentidos y su relación con el vino**

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

### **Módulo III. Aromas del vino blanco**

- Origen de los aromas del vino blanco. Entender el origen de los aromas de los vinos blancos.
- Descriptores aromáticos. Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos blancos.
- Cata de dos vinos blancos Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

### **Módulo IV. Aromas del vino tinto**

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

### **Módulo V. Aromas del vino rosado**

- Origen de los aromas del vino rosado. Entender el origen de los aromas de los vinos rosados.
- Descriptores aromáticos. Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos rosados.
- Cata de dos vinos rosados. Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

### **Módulo VI Aromas del vino espumoso**

- Origen de los aromas del vino espumoso. Entender el origen de los aromas de los vinos espumosos.
- Descriptores aromáticos. Reconocer los descriptores aromáticos presentes en los vinos espumosos.
- Tipos de vino espumoso. Señalar las diferencias entre los vinos espumosos.
- Cata de dos vinos espumosos. Aplicar el guion de cata para este tipo de vinos.

### **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 DEL/A DOCENTE:**

1. El 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, siguiendo todas las recomendaciones contenidas en los documentos “LINEAMIENTOS DE OBSERVANCIA GENERAL PARA LA COMUNIDAD DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO ANTE LA CONTINGENCIA SANITARIA COVID-19, SEMESTRE 2022-1”<sup>1</sup> y “LINEAMIENTOS DE SEGURIDAD DIGITAL EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA COVID-19 PARA COMUNIDAD UAQ”<sup>2</sup>

**QUÉ INCLUYE:** 25 horas totales de trabajo.

Por parte del/a 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.

## **CRÍTERIOS DE EVALUACIÓN:**

Participación continua: 100 %

## **MATERIALES NECESARIOS:**

- Copa para vino
- Copa para agua

<sup>1</sup> Documento disponible en: [https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos\\_Reincorporacion\\_UAQ\\_2022-1\\_v1.pdf](https://www.uaq.mx/docs/covid-19/Lineamientos_Reincorporacion_UAQ_2022-1_v1.pdf)

<sup>2</sup> Documento disponible en: <https://tinyurl.com/yajcebdh>



## REQUISITOS DE PERMANENCIA:

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

**REQUISITOS PARA DERECHO A EVALUACIÓN Y ENTREGA DEL DIPLOMA:** Acorde al reglamento universitario, participantes de público en general deberán contar con el 80% de asistencia para poder tener derecho a evaluación y obtener el diploma, así como tener cubierto el pago total del mismo.

## 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 necesario **enviar copia del recibo pagado** al Enlace de Educación Continua para completar el proceso de inscripción.

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

**RESUMEN CURRICULAR DE LAS Y LOS PARTICIPANTES DOCENTES:** Carolina Corona Martínez estudió la licenciatura Químico en Alimentos y Maestro 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 como guía de recorridos enoturísticos y sommelier en una vinícola queretana 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  
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](mailto:educacioncontinua.ffi@uaq.mx)

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



**DADA A CONOCER EL 02 DE MARZO DE 2022**

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

**DR. JAVIER ÁVILA MORALES**  
**SECRETARIO ACADÉMICO**