Diplomado:

Vinos y Destilados 2015

Objetivo

El alumno después de aprobar el curso, tendrá las siguientes competencias:

- Desarrollar en el participante las competencias para obtener conocimientos especializados en vinos del mundo
- Desarrollar técnicas de cata organoléptica[1] con el propósito de adquirir experiencia en la degustación, manejo y servicio del vino.

Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a

- Profesionales del turismo y gastronomía.
- Docentes y estudiantes de la rama de enología, vitivinicultura, turismo, gastronomía, hotelería y áreas afines.
- Gerentes de la industria hotelera y restaurantera.
- A toda persona interesada en incursionar en el mundo del vino y su cultura, así como ampliar su conocimiento sobre el mundo del vino.

Los alumnos del diplomado, debido a su propia experiencia en diferentes ámbitos, generarán por si solos una instancia de discusión que les permitirá intercambiar experiencias a través del intercambio de información con sus propios compañeros, en especial a través de las catas que acompañan a este programa.

---

[1] Las **propiedades organolépticas** son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color. Su estudio es importante en las ramas de la ciencia en que es habitual evaluar inicialmente las características de la materia sin instrumentos científicos. (Diccionario del Vino, Chagall 2009)

Calendario del curso

Fecha de inicio:	05 de junio de 2015
Total de horas:	95
Sede del Curso:	Universidad de Quintana Roo Unidad Académica Cozumel Salón de Usos Múltiples – Edificio G Av. Andrés Quintana Roo S/N x Calle 110 Sur, Frente a la Col. San Gervasio
Horario:	Viernes de 09:00 a 14:00 hrs.

Estructura del Programa

1

CURSO – TALLER: DESTILADOS DE AGAVE

(3 sesiones, 15 horas)

1. **Normas Mexicanas**
   - Extracto de las principales Normas mexicanas para la elaboración, embotellado y etiquetado comercial y sanitario de alcohol en nuestro país.
   - Definiciones legales de bebidas alcohólicas en México.
2. **Tequila legado de mexicanidad.**
   - Norma Oficial Mexicana.
   - Consejo Regulador del Tequila (funciones)
   - Mitos del origen e Historia
   - Proceso de elaboración (taxonomía del agave, jima, hidrólisis, destilación y puntos de corte, añejamiento y embotellado)
   - Categorías y tipos de tequila.
   - Sugerencia de ingesta según la AMT.
3. **Mezcal, historia, tradición y evolución.**
   - Norma oficial mexicana.
   - Procesos de elaboración.
   - Tipos de mezcal
   - Sugerencia de ingesta
4. **Principales destilados de agave.**
   - Bacanora
   - Sotol
   - Raicilla
   - Destilados de agave sin Denominación de Origen.

2

CURSO – TALLER: DESTILADOS DE UVA

(3 SESIONES, 15 HORAS)

1. **Tipología del brandy**
   - Brandy de jerez
   - Brandy del penedés
   - Coñac
   - Armañac
   - Pisco
   - Arzente
   - Metaxa
   - Sugerencia de ingesta
2. **Destilados de orujo**
   - Grappas
   - Orujos
   - Marc
   - Bagaceira
   - Sugerencia de ingesta

3

CURSO – TALLER:
TIPOLOGÍA DEL WHISK(E)Y
(3 SESIONES, 15 HORAS)

1. **Orígenes e historia.**
2. **Definición y significado.**
3. **Turba.**
4. **Regiones y estilos.**
5. **Proceso de elaboración (malteado, fermentación, destilación y añejamiento)**
6. **Clasificación por país de acuerdo a cada legislación.**
7. **Categorías por país (Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá, Japón y resto del mundo)**
8. **Sugerencia de ingesta.**

4

CURSO – TALLER: VINOS DEL MUNDO

(10 SESIONES, 50 HORAS)

1. **Antecedentes del mundo del vino y su tipología (5 horas)**
   - Criterios de definición según la OVI (CALMOS, ESPUMANTES, VINOS ESPECIALES VINOS AROMATICOS)
2. **Vinos espumantes (5 horas)**
   - Métodos de obtención de espumosos, clasificación y denominaciones de origen.
3. **Vinos especiales (10 horas)**
   - Métodos de obtención clasificación de VDN Y VND según la OVI (jerez, oporto, marsala, madeira, banyuls, sauternes, vin santo, vinos de hielo)
4. **Vinos del mundo: ESPAÑA (5 horas)**
   - Pirámide de calidad zonas, uvas y vinos más representativos.
5. **Vinos del mundo: FRANCIA (5 horas)**
   - Pirámide de calidad zonas, uvas y vinos más representativos.
6. **Vinos del mundo: ITALIA (5 horas)**
   - Pirámide de calidad zonas, uvas y vinos más representativos.
7. **Vinos del mundo: ALEMANIA y El Danubio (5 horas)**
   - Pirámide de calidad zonas, uvas y vinos más representativos.
8. **Vinos del Nuevo mundo (5 horas)**
   - Países, zonas y vinos más importantes
9. **Protocolo y vocabulario de servicio (5 horas)**
   - Taller de descorche, servicio y vocabulario de venta

Docentes

Titular:

Juan Carlos García Chan, *Sommelier y Tequilier*

Certificado por la Asociación Mexicana de Sommeliers (AMS) e Instructor de la Organización Nacional de Sommeliers de México, A.C. (ONSOM)

Entre su trayectoria profesional destaca su desempeño como asesor de *Tequila Cuervo* y responsable de capacitación de la cadena *Dufry*. Ha sido supervisor de bares y restaurantes e instructor en la cadena de hoteles *Occidental*.

Ha dictado diversos cursos, talleres y diplomados sobre Vinos, Licores, destilados y cocketelería Internacional en la *Universidad de Quintana Roo* como instructor titular.

Actualmente es el Sommelier del Hotel *Cozumel Palace* y formador de sommeliers de la compañía a través de la ONSOM.

Invitado:

Gerardo Dueñas Chavero, *Sommelier*

Sommelier Certificado por la Universidad del Tepeyac. Representante Oficial de la Organización Nacional de Sommeliers de México, A.C. en Cancún, Quintana Roo.

Se ha desempeñado como asesor de vinos, Jefe de Piso Sommelier e instructor dentro del ramo de la hotelería y restaurantes tales como *Ceasar Park Cancún*, *Fiesta Americana Grand Coral Beach*, *Restaurante del Lago* (D.F.).

Ha sido reconocido por su trayectoria en diversos países como Francia, Italia, España, Chile, Argentina, México y USA

Actualmente se desempeña como Sommelier del Hotel *Le Blanc Spa Resort - Cancún*.

Desarrollo del curso:

- Sesiones teórico-prácticas.
- Cata organoléptica.
- Examen teórico por cada sesión.
- Examen de término medio.
- Examen final de aprobación.

Materiales:

- Audiovisuales
- Impresos
- Servicio de vino y coffee break en cada sesión.

Costo:

Precios de lista.

Por módulos:

Destilados de Agave	$1,900.00
Destilados de Uva	$1,900.00
Tipología del Whiskey	$1,900.00
Vinos del Mundo	$4,000.00
Por Diplomado (4 cursos):	$6.750.00

Formas de pago:

- En **CAJA** de la Universidad de Quintana Roo (Unidad Cozumel)
  Edificio "K" – Lunes a Viernes de 09:00 a 16:30 h

- Depósito o Transferencia Bancaria
  Banco: Bancomer
  Cuenta: 0194009819
  Sucursal: 7710
  Plaza: Chetumal
  Clabe: 012690001940098197
  Beneficiario: Universidad de Quintana Roo

Para obtener un comprobante fiscal (recibo oficial) se requiere:

- Copia de RFC
- Datos fiscales completos.

Dirección para informes personales y entrega de documentación e inscripciones:

Lic. Wendy Coral
Educación Continua
wcoral@uqroo.edu.mx
(987) 872.9121 / (987) 872.9000
Lunes a Viernes de 09:00 a 19:00 h

Centro de Extensión y Servicios (UQRoo)
Av. Andrés Quintana Roo S/N x Calle 110 Sur,
Frente a la Col. San Gervasio.
Edificio A (Planta Baja)
Lunes a Viernes de 09:00 a 17:00 h