



# Universidad Autónoma del Estado de México

## Centro Universitario UAEMéx Tenancingo

EDUCACIÓN CONTINUA Y A DISTANCIA / DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO Y NEGOCIOS

El cartel de promoción para el diplomado en enología 2024 tiene un fondo de madera vertical. En la parte superior izquierda está el escudo de la Universidad Autónoma del Estado de México. En la parte superior derecha hay un logo del Centro Universitario UAEMéx Tenancingo. El texto principal anuncia el diplomado en enología 2024, con fechas de inicio y término, y un ícono de reloj que indica 133 horas. Una imagen central muestra una mesa con vino, queso y uvas. Una barra verde indica que incluye material didáctico. En la parte inferior izquierda hay logos de la administración universitaria y el aniversario de la universidad. En la parte inferior derecha se proporcionan los datos de contacto.

Universidad Autónoma del Estado de México

El Centro Universitario UAEMéx Tenancingo tiene el honor de invitarlo al

## Diplomado en Enología 2024

**Inicio:** 24 de agosto  
**Término:** 14 de diciembre

133 h

Incluye material didáctico

**Informes:**  
 714 14 07725 Ext. 71019  
 [ecd\\_cutenan@uaemex.mx](mailto:ecd_cutenan@uaemex.mx)

ADMINISTRACIÓN UNIVERSITARIA 2021 - 2025

40 ANIVERSARIO

# ÍNDICE

<b>PERFIL DE INGRESO</b>	<b>3</b>
<b>PERFIL DE EGRESO</b>	<b>3</b>
<b>OBJETIVO</b>	<b>4</b>
<b>TEMARIO</b>	<b>5</b>
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>12</b>
<b>ACREDITACIÓN DEL DIPLOMADO</b>	<b>13</b>
<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>	<b>14</b>



# PERFIL DE INGRESO

Personas interesadas en la enología

# PERFIL DE EGRESO

Al terminar el diplomado el egresado tendrá los conocimientos básicos de la viticultura y los aspectos intrínsecos de la enología, además de reconocer su capacidad sensorial para percibir, analizar y desarrollar una opinión personal de las diferentes propuestas enológicas que existen alrededor del mundo, así como la capacidad de seleccionar el vino, atendiendo a su armonía con la gastronomía y los aspectos de guarda, conservación y servicio del mismo.



## OBJETIVO

El participante conocerá el vino, iniciando por la vid y todo lo que la rodea en el mundo enológico, desde la planta hasta los procesos de vinificación, además de diferenciar las características de los vinos nacionales e internacionales, así como su clasificación general y los procesos sociales y culturales que intervienen.



# TEMARIO

## MÓDULO 1: “BASES DE LA ENOLOGÍA”

### PROPÓSITO:

Conocer los antecedentes de la Enología, desde el concepto de Alcohol que origina las diferentes bebidas conocidas en el mundo, la historia de la evolución y desarrollo específico del vino y el proceso sensorial para su degustación.

### INTRODUCCIÓN AL DIPLOMADO

- a) Dinámicas de presentación e integración
- b) Examen de conocimientos a priori.

### LA PERCEPCIÓN SENSORIAL

- a) Aspectos Organolépticos



# TEMARIO

## MÓDULO 1: “BASES DE LA ENOLOGÍA”

### LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- a) Los alcoholes
- b) Clasificación de las bebidas alcohólicas.
- c) Proceso de Fermentación.
- d) Proceso de Destilación.

### LA HISTORIA DEL VINO

- a) El vino en la antigüedad
- b) El vino y las grandes civilizaciones y culturas
- c) Aspectos culturales, sociales y económicos del vino en la historia.
- d) Influencias de Europa en la Vinicultura.  
La vitivinicultura en México.



# TEMARIO

## MÓDULO 2: “VITICULTURA Y ENOLOGÍA”

### PROPÓSITO:

El participante conocerá desde la vitis vinífera en su ciclo biológico, las circunstancias meteorológicas, geológicas, edafológicas y factores de paidogenésis que permiten el desarrollo óptimo y mayor productividad, hasta el proceso vinícola de producción, así como los factores que determinan la obtención de un vino de calidad, la importancia del diseño de un vino, las fases de la fermentación, los agentes biológicos que la determinan, la crianza y maduración de un vino.



## TEMARIO

### MÓDULO 2: “VITICULTURA Y ENOLOGÍA”

#### VITICULTURA

- a) Origen y clasificación de la vid.
- b) Principales variedades de vides viníferas existentes.
- c) Propiedades de los suelos y climas favorables para la vid vinífera.
- d) Ciclo vegetativo de la vid.
- e) Multiplicación de la vid

#### ENOLOGÍA

- a) Diseño de un vino.
- b) Componentes del vino
- c) Levaduras
- d) Proceso productivo del vino
- e) Crianza del vino (barricas)

#### CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS

- a) Vinos tranquilos (tinto, blanco, rosado).
  - b) Vinos espumosos.
  - c) Vinos fortificados o generosos.
  - d) Vinos aromatizados.
- Clasificación de calidad mundial (DO).



# TEMARIO

## MÓDULO 3: “ENOGASTRONOMÍA”

### PROPÓSITO:

El Participante aprenderá las reglas esenciales para elegir, conservar, proteger y servir el vino en sus diferentes propuestas de degustación, así como los aspectos importantes de la armonización (maridaje) de la comida con el vino, y la manera correcta y ortodoxa de satisfacer a los diferentes paladares bajo gustos y preferencias organolépticas.



# TEMARIO

## MÓDULO 3: “ENOLOGASTRONOMÍA”

### LA CONSERVACIÓN Y SERVICIO DEL VINO

- a) Características de una cava de conservación.
- b) Los enfriadores del vino.
- c) La administración de la cava.
- d) El servicio del vino

### EL VINO, LA GASTRONOMÍA

- a) Definición de la Armonización de la comida con el vino (maridaje).
- b) Maridaje por contraste.
- c) Maridaje por armonía.
- d) Maridaje por complemento.
- e) Maridajes difíciles.

Tiempos y tipos de servicios



# TEMARIO

## MÓDULO 4: “GEOGRAFÍA VINÍCOLA”

### PROPÓSITO:

El Participante conocerá los diferentes países y regiones vinícolas del mundo, a través de los vinos de mayor importancia o más significativos de cada región y establecerá las diferencias esenciales entre ellos.

Vinos de México  
Vinos del Viejo Mundo  
Vinos del Nuevo mundo



# CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de evaluación que normarán el Diplomado.

Trabajos de investigación y análisis.....	15%
Exámenes escritos.....	20%
Exámenes prácticos.....	30%
Evaluación final.....	35%



# ACREDITACIÓN DEL DIPLOMADO

Al termino del Diplomado el participante podrá obtener:

Diploma cuando haya cursado todos los módulos del Diplomado con asistencia del 80% como mínimo y realizado las evaluaciones marcadas (trámite personal e independiente al Diplomado, se deberá realizar en Educación Continua y a Digital del espacio académico).

Constancia por la conclusión del diplomado cursado con el 80% como mínimo de asistencia, emitida por el Centro Universitario UAEM Tenancingo.



# INFORMACIÓN GENERAL

Modalidad a Mixta - Sesiones virtuales a través de Microsoft Teams y sesiones presenciales en el Laboratorio de Enología y Análisis Sensorial de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario UAEM Tenancingo.

Inicio: 19 de octubre de 2024

Termino: 1 de marzo de 2025

Duración: 133 hrs.

Horarios:

Jueves y viernes de 17:00 a 19:00 horas (a distancia)

Sábados 9:00 a 14:00 horas (sesiones presenciales en el CUT)

Fecha límite de inscripción: hasta el 19 de septiembre de 2024



# INFORMACIÓN GENERAL

Aportación:

Participantes: \$15,900.00 (Quince mil novecientos pesos 00/100 m.n.)

Pago en cuatro exhibiciones:

1) del 15 al 20 de agosto de 2024 \$6,000.00

2) del 13 al 19 de septiembre de 2024 \$5,500.00

3) del 06 al 15 de enero de 2025 \$5,000.00

4) del 04 al 10 de febrero de 2025 \$5,000.00

Formas de Pago:

- Por depósito bancario, solo en efectivo en ventanillas y practicajas de BBVA
- Por transferencia bancaria de BBVA a BBVA
- Transferencia desde otros bancos a BBVA

Nota: para realizar el pago deberá solicitar los datos mediante correo electrónico ¡Con Gusto atenderemos su solicitud!

Los pagos deberan realizarse únicamente entre los días 1 y 7 de cada mes, así como enviar por correo el comprobante el mismo día del pago. **No se aceptan transferencias desde Banco Azteca ni Bancopel.**



# INFORMACIÓN GENERAL

En caso de requerir factura tener en cuenta lo siguiente:

- Hacer llegar por correo electrónico la Constancia de Situación Fiscal actualizada al 2024 (de preferencia en el mes de junio)
- Hacer llegar en los minutos siguientes el comprobante de pago, dado que solo se tienen 24 hrs. para solicitar la factura.

Nota: Si en el formulario indicaron que no requieren factura, y posteriormente la solicitan, esta no será considerada, dado que debemos apegarnos a los trámites administrativos.



# INFORMACIÓN GENERAL

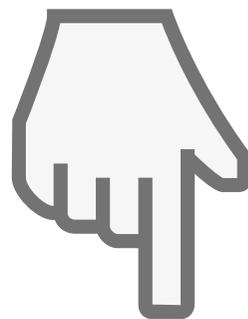
Comunicación y Contacto:

M. en Doc. Nadia Oyuki Garduño López -  
ecd\_cutenan@uaemex.mx

Enólogo Sergio Andrés Sotomayor Deformes -  
sasotomayord@uaemex.mx

¡Con gusto te atenderemos!

## Inscripción



<https://forms.office.com/r/5qg1pPsjR8>

¡Déjanos tus datos para contactarte!

