

DÍAS DEL TALLER:
LUNES 11 DE SEPTIEMBRE DE 2006
MARTES 12 DE SEPTIEMBRE DE 2006

COSTO DEL CURSO:
PROFESIONALES \$1500.00
ESTUDIANTES \$850.00
POR CADA 3 PERSONAS QUE SE
INSCRIBAN SE LES HARÁ UN 20% DE
DESCUENTO

FORMAS DE PAGO:

1.- Depósito Bancario

Banco: Banco Nacional de México, S.A.
(BANAMEX)

Nombre: Universidad Iberoamericana, A. C.

Cuenta No.: 4254

Moneda: Pesos

Ficha de depósito: Línea Banamex

Referencia 1: 1313200140

Referencia 2: Alfanumérica Nombre de quien deposita

2.- Transferencia electrónica

Banco: Banco Nacional de México, S.A.
(BANAMEX)

Nombre: Universidad Iberoamericana, A. C.

Cuenta No.: 42540012592

Sucursal No.: 4254

Moneda: Pesos

Plaza: 001 México, D.F.

ABA: 00000002

Swift Code: BNMXXMXXMM

Dirección: Prolongación Paseo de la Reforma, No.
880, Col. Lomas de Santa Fe, C. P.01210, Del.
Álvaro Obregón

Referencia 1: 1313200140

Referencia 2: Alfanumérica Nombre de quien deposita

3.- Pago en cajas de la Universidad Iberoamericana

Cajas: Principales de la Universidad

Nombre: Universidad Iberoamericana, A. C.

Departamento: Fondo de Ingeniería y Ciencias

Químicas (0132) F132001

Concepto: Congreso ATAM-IBERO

Inscripción: Nombre del asistente

UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA Y
CIENCIAS QUÍMICAS

COORDINACIÓN DE TECNOLOGÍA E
INGENIERÍA DE ALIMENTOS



Para mayor información sobre los
 cursos:

- Departamento de Ingeniería y Ciencias
Químicas, a la coordinación de Tecnología
e Ingeniería de Alimentos con Judith
Rivera, judith.rivera@uia.mx, tel: (55)
5950-4000 Ext. 4913

- A la Sociedad de Alumnos de Tecnología
e Ingeniería de Alimentos:
satia_uia@yahoo.com

- o accedendo a la dirección:

http://www.uia.mx/departamentos/dpt_ingy_cienquim/atam/index.html



CURSO PRECONGRESO

ANÁLISIS SENSORIAL
PARA TOMA DE
DECISIONES EN
ENOLOGÍA



IMPARTIDO POR:

LIC. LUIS FERNANDO OTERO
TORREGROSA

Presidente de la Asociación Mexicana del
Vino

Horas efectivas del curso:

12 horas

(8 TEÓRICAS Y 4 PRÁCTICAS)

XXXVI CONGRESO
NACIONAL DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS

11 SEPTIEMBRE
AUDITORIO ERNESTO MENESES
EDIFICIO S, NIVEL 1

MÓDULO 1

9:00 a.m.

El Cuerpo Humano

La Vista

Funcionamiento e importancia

El Olfato

Funcionamiento e importancia

El Gusto

Funcionamiento e importancia

El Cerebro

Funcionamiento e importancia

9:30 a.m.

Características de los Sentidos

Utilizados en la Cata

Órgano

Sentido y Sensación

Características Percibidas

10:30 a.m.

Acción y Reacción de los Estímulos

Sensoriales

Constituyentes del Vino

Grupos Moleculares

Tipos de Vino

11:00 a.m.

Descanso

11:15 a.m.



Variantes Sensoriales por percepciones

gustativas

Variaciones

Características del vino

Por tipo de vino

Velocidad de registro

Velocidad de respuesta

MÓDULO 2

12:00 p.m.

Los Aromas del Vino

Volátiles

Defecto

Por su origen

Estáticos

En copa 1er. Golpe a Nariz

Agitados 2do. Golpe a Nariz

Retrogusto 3er. Golpe a Nariz

12:30 p.m.

Interpretación de la Apreciación del Vino

A la Vista, al Olfato y a la Boca

Descriptiva

Correcta

Incorrecta

13:00 p.m.

Comida

14:00 p.m.

Continuación Interpretación de la Apreciación del Vino

14:30 p.m.

Interpretación de la Estructura Química del Vino

Grupos Moleculares

Definición de Conceptos

Visuales

Sensoriales

Gustativos



15:15 p.m.

Apreciación Sensorial para el llenado de Ficha de Cata

Fundamentos

Congruencia

Explicación de Términos

MÓDULO 3

17:00 p.m.

Factores para Toma de Decisión

Objetivo y destino

Adquisición

Comercialización

Guarda

Duración

Evento

Platillos

Obsequio

17:30 p.m.

Conclusiones de Calidad del Vino

Factores que influyen sobre la

Calidad

17:45 p.m.

Conclusiones del Gusto

**Diferenciación entre gusto y
sabor**

**Dictamen final de la apreciación
del vino**

12 SEPTIEMBRE
PLANTA PILOTO DE ALIMENTOS
EDIFICIO L

9:00 a.m.

Repaso de conceptos anteriores

PARTE PRÁCTICA

9:30 a.m.

**Desarrollo de Cata Interactiva con seis
vinos de diferentes tipos**

13:00 p.m.

Fin de Taller