



## Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RCS- 129 - 2025 - UATAACS-SAJI #UNLa

21/07/2025

Remedios de Escalada

Curso de capacitación bajo reglamento SARs, “Curso Introductorio a la Degustación de vinos 2025”

VISTO, Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús, el EXP-1868-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 5ª Reunión del Consejo Superior 2025, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, la RCS-19-2025-UATAACS-SAJI#UNLa, y;

### CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional de Lanús tiene como misión primaria, conforme el Artículo 2º de su Estatuto, “... contribuir a través de la producción y distribución de conocimiento y de innovaciones científico - tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de contribuir a la mejora de su calidad de vida, articulando el conocimiento universal con los saberes producidos por nuestra comunidad universitaria.”;

Que, el Estatuto en su artículo 16º, señala que “La Universidad considera a la docencia, la investigación y la cooperación como actividades inherentes a la condición del/la profesor/a universitario/a. Asimismo, fomenta la formación de equipos de docencia, de investigación y de cooperación y desarrollo tendientes a la generación y aprovechamiento de nuevos conocimientos, considerando los problemas y las demandas locales, nacionales y/o regionales como así también las que puedan proponerse por iniciativa del Consejo Social Comunitario”;

Que, es una actividad inherente al espíritu y a la historia de la Universidad, el contribuir al desarrollo de la comunidad a través de espacios y/o actividades reguladas que permitan diagnosticar, analizar, planificar y asistir a las problemáticas específicas de la misma, con conocimientos e instrumentos de intervención adecuados, de forma eficiente y compatible con los tiempos productivos;



Que, de este modo, se pone en práctica lo que establece nuestro Estatuto, en cuanto a “priorizar la articulación y cooperación entre los distintos productores del saber, transformando la información en conocimiento para atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales”;

Que, la Universidad posee diferentes áreas donde se realizan actividades de docencia, cooperación e investigación, cuyos resultados son factibles de transferir a la comunidad a través del acompañamiento, análisis de situación, diagnóstico, capacitación y asistencia técnica, ejecución de análisis/ensayos y otro tipo de pruebas vinculadas al mundo socio-productivo;

Que, la existencia de dichas áreas, como laboratorios, y el conocimiento desarrollado por nuestra comunidad educativa permiten dar respuesta a los desafíos que se plantean, en forma de servicios desarrollados por las diferentes unidades académicas, para poner en práctica los conocimientos adquiridos por los estudiantes de años avanzados, bajo la supervisión de docentes investigadores/as de trayectoria de nuestra Institución;

Que, a través de los diferentes Laboratorios y áreas específicas, se desarrollaran actividades a través de un plantel de profesionales especializados/as en los distintos servicios, bajo supervisión de la Dirección de cada Departamento Académico;

Que, en este sentido el Consejo Superior por RCS-19-2025-UATACS-SAJI#UNLa aprobó la Reglamentación de prestación de Servicios Arancelados Regulares (SARs) por unidad académica;

Que, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico ha elevado la propuesta de aranceles del curso de capacitación bajo reglamento SARs, “Curso Introductorio a la Degustación de vinos 2025”, de la Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprobado por el Consejo Departamental conforme acta de fecha 20 de mayo de 2025;

Que, en su 5ª Reunión del año 2025, el Consejo Superior ha tratado la mencionada propuesta y la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Administración e Infraestructura y no se han formulado objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo 34 incisos 14 y 17) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;



Por ello;

**EL CONSEJO SUPERIOR  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS  
RESUELVE:**

**ARTICULO 1º:** Aprobar el arancel del curso de capacitación bajo reglamento SARs “Curso Introductorio a la Degustación de vinos 2025”, de la Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, presentada por el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme el detalle de servicios y costos indicados en el Anexo que se acompaña e integra la presente Resolución.

**ARTICULO 2º:** Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.

## **PRESENTACIÓN DE CURSO DE CAPACITACIÓN POR REGLAMENTO DE SARs (CD)**

### **A. TÍTULO: Curso Introductorio a la Degustación de vinos 2025**

**B. PRESENTACIÓN:** Este curso buscará un acercamiento a la degustación de vinos abordado profesionalmente con una docente sommellier capacitada en el Área quien los introducirá en la experiencia sensorial de cata abordando cualidades como aroma, cuerpo, acidez y sabor de diversas variedades

**C. OBJETIVOS:** El objetivo de este curso de iniciación en degustación de vinos es brindar a los participantes las herramientas fundamentales para descubrir, comprender y disfrutar el vino desde una mirada sensorial y cultural. A lo largo del curso, aprenderemos a reconocer las características visuales, olfativas y gustativas del vino, desarrollando el vocabulario y la sensibilidad necesarios para describir y apreciar cada copa con mayor profundidad.

### **D. CONTENIDOS:**

#### **Día 1: *Introducción + Vinos Blancos***

Historia y generalidades en la elaboración del vino.

Cómo se cata un vino (vista, olfato, gusto)

#### **Degustación de Vinos blancos.**

#### **Día 2: *Vinos Rosados***

Generalidades de elaboración.

Cepas.

Descriptorios de cata.

#### **Degustación de Vinos rosados.**

#### **Día 3: *Vinos Tintos***

Vinificación, taninos, crianza.



El rol del roble

Maridajes

### **Degustación de Vinos tinto**

Día 4: *Degustación a Ciegas + Conceptos finales.*

Técnicas de cata a ciegas

Ejercicios individuales y grupales de análisis sensorial

### **Degustación de vinos incógnita**

**E. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO:** Curso dirigido a personas mayores de 18 años, curiosas, amantes del vino o con ganas de iniciarse en el mundo de la degustación, sin necesidad de conocimientos previos. También es ideal para quienes trabajan en gastronomía y desean adquirir una base sólida en el tema.

**F. REQUISITOS:** No se requieren conocimientos previos en el tema.

Se requerirán Vinos, agua filtrada, otros insumos (ej. Copas, utensilios, pan, queso, etc.) cuyo costo será cubierto en su totalidad por el arancel del curso.

**G. CARGA HORARIA TOTAL:** 12 hs

**H. CURSADA:** jueves o viernes a partir de las 18 hs

**I. INICIO:** octubre 2025

**J. MODALIDAD DE CURSADA:** Presencial

4 clases de 3 horas cada una

El curso incluye material didáctico y materiales para la clase demostrativa

**K. CERTIFICACIÓN:** certificación de asistencia y aprobación

**L. MODALIDAD DE EVALUACIÓN:** cualitativa de desempeño en la degustación incógnita

**M. DOCENTE/S:** Mg. Susana Caruso

**N. CVs DE DOCENTE/S:**

Diplomada Universitaria en Sommellerie y Administración (Winexpert de Argentina - Universidad Escuela Argentina de Negocios).

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNLa).

Magister Internacional en Tecnología de los Alimentos (Università degli Studi di Parma). Posgrado en Alta Dirección en Tecnología de los Alimentos (FAUBA).

Diplomada en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria (Instituto Argentino de Normalización y Certificación).

Profesor JTP 1 en Química Gral. Y en Química Inorgánica en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-UNLa.

Asesor Técnico para la Industria.

Directora Técnica y Responsable de Calidad en Industria Alimentaria del rubro Lácteo.

**O. COSTO DEL CURSO:** \$180.000.-/capacitado

**P. Vacantes limitadas:** 24 personas

---

## Hoja de firmas