

ASIGNATURA DE FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Cuarto
3. Horas Teóricas	30
4. Horas Prácticas	30
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno propondrá maridaje entre alimentos y vinos, a través de la degustación y fichas técnicas, para fortalecer la cultura del vino y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la vitivinicultura	20	10	30
II. Cata y maridaje	10	20	30
Totales	30	30	60

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Introducción a la vitivinicultura
2. Horas Teóricas	20
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, para complementar la oferta gastronómica.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Historia del vino	<p>Identificar los datos históricos más importantes del vino en las civilizaciones antiguas y su expansión:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mesopotamia. -Fenicia. -Egipto. -Roma. -Grecia. <p>Identificar el impacto social y económico del vino.</p> <p>Identificar la relación entre vino y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>		<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p>
Generalidades de la vitivinicultura	Identificar los conceptos de enología, viticultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo y sommelier.	Elaborar fichas técnicas de las uvas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

	<p>Identificar las partes de la planta de la vid y de la uva.</p> <p>Explicar el ciclo vegetativo de la vid, sus enfermedades y plagas más comunes.</p> <p>Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino.</p>		<p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Tipos de vino y su proceso de elaboración.	<p>Identificar los tipos de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanco. - Tinto. - Rosado. - Espumoso. - Generosos. - De postre. <p>Identificar los procesos de vinificación de los tipos de vinos: blancos, tintos, rosados, espumosos, generosos y de postre.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los tipos vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanco. - Tinto. - Rosado. - Espumoso. - Generosos. - De postre. 	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Países productores de vino	<p>Identificar los países productores de vino de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nuevo mundo: EUA, México. Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda. -Viejo mundo: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania. <p>Identificar las jerarquías de calidad de los vinos producidos en países de viejo mundo.</p> <p>Identificar los elementos</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de vinos del nuevo y viejo mundo.</p> <p>Interpretar etiquetas de vinos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

	<p>de calidad de las regiones vitivinícolas de los países del nuevo mundo.</p> <p>Identificar los componentes de una etiqueta de vinos.</p>		
--	---	--	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una investigación elaborará un reporte descriptivo que contenga:</p> <p>A) Fichas técnicas de las uvas blancas y tintas.</p> <p>B) Fichas técnicas de los tipos vinos.</p> <p>C) Fichas técnicas de vinos de viejo y nuevo mundo.</p> <p>D) Importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>1. Identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a la vitivinicultura.</p> <p>2. Analizar las partes de la planta de vid y de la uva, su ciclo vegetativo y enfermedades y plagas más comunes.</p> <p>3. Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino.</p> <p>4. Identificar los elementos de calidad de los vinos producidos en el viejo y nuevo mundo.</p>	<p>Ensayo</p> <p>Lista de cotejo</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Internet Manuales Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Cata y maridaje
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará las características organolépticas de vinos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cata del vino	<p>Identificar el concepto de cata de vino.</p> <p>Identificar las etapas y características de la cata de vino: -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa.</p> <p>Identificar la ficha técnica de la cata de vinos.</p> <p>Describir el análisis sensorial de los vinos.</p>	<p>Determinar las características organolépticas de vinos mediante la cata.</p>	<p>Puntualidad Trabajo en Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
Servicio y maridaje del vino	<p>Describir el servicio de vino y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo. - Temperaturas. - Descorche. - Servicio en copa. - Decantación. - Trasvase. 	<p>Desarrollar el protocolo de servicio del vino.</p> <p>Proponer maridaje entre alimentos y vinos.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

	<p>Identificar el concepto de maridaje.</p> <p>Identificar los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.</p>		<p>Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
--	--	--	---

|

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de vinos elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Fichas de cata:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nombre. -País de origen. -Región. -Denominación. -Cepa. -Casa productora. -Añada. <p>Descripción de</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa. <p>Sugerencia de maridaje y su justificación.</p> <p>b) Video del servicio de vinos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender los estilos de vino y su proceso de elaboración. 2. Comprender el concepto y fases de la cata de vino. 3. Analizar las características organolépticas de vinos. 4. Comprender el servicio de vino. 5. Comprender el concepto de maridaje. 	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Equipo colaborativos Tareas de investigación	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

del cliente y optimización de los recursos.	<ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico de los ingredientes - Técnicas y métodos de coctelería - Organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza - Características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - Estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de bebidas - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Técnicas de coctelería - Temperatura de servicio - Fotografía de la presentación final - Costos, cantidades y rendimientos
---	---

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Ediciones Larousse	(2016)	<i>Larousse, El Mundo del Vino</i>	Barcelona	España	Ediciones Larousse
Robinson, Jancis	(2015)	<i>The Oxford Companion to Wine, Fourth Edition</i>	Londres	Inglaterra	Oxford University Press
Puckette, Madeline; Hammack, Justin	(2016)	<i>Wine Folly: The Essential Guide to Wine</i>	Londres	Inglaterra	Avery
Jhonson, Hugh; Robinson, Jancis	(2017)	<i>Atlas Mundial del Vino</i>	Barcelona	España	Blume
Chartier, François	(2017)	<i>Papilas y moléculas: La ciencia aromática de los alimentos y el vino (Maridajes)</i>	Barcelona	España	Planeta Gastro

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	