

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. AVIGAIL HORTENSIA JIMENEZ MALDONADO
Cuatrimestre: 4 "A"	Periodo Escolar: SEPTIEMBRE-DICIEMBRE-2020

### 1. DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Fundamentos de Vitivinicultura				
Competencia(s) que desarrolla:	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.				
Horas prácticas:	30	Horas teóricas:	30	Horas totales:	60
Objetivo:	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.				
Nombre de las unidades temáticas:	1. Introducción a la vitivinicultura 2. Cata y maridaje				

### 2. DATOS DE LAS UNIDADES TEMÁTICAS

Número y nombre de la unidad temática	Objetivo general por unidad temática	Temas de cada unidad temática
1. Introducción a la vitivinicultura	El alumno distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, para complementar la oferta gastronómica.	Historia del vino Generalidades de la vitivinicultura Tipos de vino y su proceso de elaboración. Países productores de vino
2. Cata y maridaje	El alumno determinará las características organolépticas de vinos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.	Cata del vino Servicio y maridaje del vino

**3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)**

<b>Unidad:</b>	Introducción a la vitivinicultura	<b>Duración (Horas)*:</b>	30
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, para complementar la oferta gastronómica.		
Tipos de Saberes			
Saber	Saber Hacer	Ser	

Identificar los datos históricos más importantes del vino en las civilizaciones antiguas y su expansión:  
-Mesopotamia.  
-Fenicia.  
-Egipto.  
-Roma.  
-Grecia.

Identificar el impacto social y económico del vino.

Identificar la relación entre vino y la cultura.

Describir la importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Identificar los conceptos de enología, vinicultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo y sommelier.

Identificar las partes de la planta de la vid y de la uva.

Explicar el ciclo vegetativo de la vid, sus enfermedades y plagas más comunes.

Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino.

Identificar los tipos de vino:

- Blanco.
- Tinto.
- Rosado.
- Espumoso.
- Generosos.
- De postre.

Identificar los procesos de vinificación

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA  
BASADA EN COMPETENCIAS

de los tipos de vinos: blancos, tintos, rosados, espumosos, generosos y de postre.

Identificar los países productores de vino de:

-Nuevo mundo: EUA, México, Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda.

-Viejo mundo: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania.

Identificar las jerarquías de calidad de los vinos producidos en países de viejo mundo.

Identificar los elementos de calidad de las regiones vitivinícolas de los países del nuevo mundo.

Identificar los componentes de una etiqueta de vinos.

Elaborar fichas técnicas de las uvas.

Elaborar fichas técnicas de los tipos vinos.

- Blanco.

- Tinto.

- Rosado.

- Espumoso.

- Generosos.

- De postre.

Elaborar fichas técnicas de vinos del nuevo y viejo mundo.

Interpretar etiquetas de vinos.

Responsabilidad

Pulcritud

Honestidad

Autocontrol

Compromiso

Respeto

Actitud de Servicio

Analítico

Puntualidad

Trabajo En Equipo

Responsabilidad

Pulcritud

Honestidad

Pro Actividad

Creatividad

Trabajo Bajo Presión

Autocontrol

Compromiso

Respeto

Actitud de Servicio

Analítico

Sistemático

Puntualidad

Trabajo En Equipo

Responsabilidad

Pulcritud

Honestidad

Pro Actividad

Creatividad

Trabajo Bajo Presión

Autocontrol

Compromiso

Respeto

Actitud de Servicio

Analítico

Sistemático

Puntualidad

Trabajo En Equipo

Responsabilidad

Pulcritud

Honestidad

Pro Actividad  
Creatividad  
Trabajo Bajo Presión  
Autocontrol  
Compromiso  
Respeto  
Actitud de Servicio  
Analítico  
Sistemático

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de una investigación elaborará un reporte descriptivo que contenga:

- A) Fichas técnicas de las uvas blancas y tintas.
- B) Fichas técnicas de los tipos vinos.
- C) Fichas técnicas de vinos de viejo y nuevo mundo.
- D) Importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.

Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Bienvenida Examen diagnóstico Aspectos y porcentajes de evaluación Presentación de la unidad Breve platica de las generalidades que abarca la materia	Mediante exposición: 1. Se darán a conocer los antecedentes históricos más importantes del vino. 2. Conocer relación que existe entre el vino y la cultura 3. Elaborar un cuadro con la clasificación de las regiones vinícolas más importantes a nivel mundial. 4. Conocer la estructura de la vid 5. Tipos y características de las variedades 6. Conocer la clasificación de los vinos y sus características	1. Portafolio de evidencias sobre la clasificación y características de los vinos 2. Fichas técnicas sobre las variedades 3. Glosario de conceptos referentes a los vinos 4. Elaborar un vino artesanal
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Internet	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje orientado a proyectos, Ilustraciones, Mapas conceptuales, Lluvia de ideas , Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Lluvia de ideas, Interrogatorio, Actividades recreativas, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Líneas de tiempo, Cuadros sinópticos,	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Otros	
	Prueba de rendimiento, portafolio de evidencias, caso práctico.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Examen	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Video (cortometraje)	Guía de observación	20 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	35 %
	Otro	Otro	15 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	15/10/2020		

**3. SECUENCIA DIDÁCTICA POR UNIDAD TEMÁTICA(UNA TABLA POR UNIDAD DE CURSO)**

<b>Unidad:</b>	Cata y maridaje	<b>Duración (Horas)*:</b>	30
<b>Objetivo de unidad:</b>	El alumno determinará las características organolépticas de vinos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.		

**Tipos de Saberes**

Saber	Saber Hacer	Ser
Identificar el concepto de cata de vino.	Determinar las características organolépticas de vinos mediante la cata.	Puntualidad Trabajo en Equipo Responsabilidad Pulcritud
Identificar las etapas y características de la cata de vino: -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa.	Desarrollar el protocolo de servicio del vino.	Honestidad Pro Actividad Creatividad
Identificar la ficha técnica de la cata de vinos.	Proponer maridaje entre alimentos y vinos.	Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático
Describir el análisis sensorial de los vinos. Describir el servicio de vino y sus características:  - Equipo. - Temperaturas. - Descorche. - Servicio en copa. - Decantación. - Traslase.		Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión
Identificar el concepto de maridaje.		Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático
Identificar los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.		

**Resultado de la unidad de aprendizaje**

A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de vinos elaborará un reporte que incluya:

a) Fichas de cata:

- Nombre.
- País de origen.
- Región.
- Denominación.
- Cepa.
- Casa productora.
- Añada.

Descripción de

-Fase visual.

-Fase olfativa.

-Fase gustativa.

Sugerencia de maridaje y su justificación.

b) Video del servicio de vinos.



Secuencia didáctica		
Actividades iniciales	Actividades de desarrollo	Actividades finales
Presentación de la unidad Dar a conocer los conceptos de: cata y maridaje Tipos y elementos de la cata Tipos de maridaje con vinos Tipos de copas utilizadas en la cata (partes de la copa) Presentación de la mesa de cata	Sesión de cata: Cómo es el descorche de un vino. Equipo de descorche para el servicio del vino Presentación y lectura de etiqueta Guía de cata (análisis sensorial) Sesión de cata con maridaje	Mediante una ficha técnica (ficha de cata), el alumno identificará las características de los vinos mediante un análisis sensorial, cada sesión irá acompañada de una degustación acorde al vino. Las fichas de cata deberán estar concentradas en un portafolio de evidencias con fotografías. Evaluación de proyecto
<b>Medios y materiales didácticos:</b>	Cañón proyector, Computadora, Internet, Otros	
<b>Estrategias de enseñanza:</b>	Aprendizaje orientado a proyectos, Ilustraciones, Simulación, Lluvia de ideas, Objetos de aprendizaje, Demostraciones, Otros	
<b>Técnicas de enseñanza:</b>	Taller, Otros	
<b>Estrategias de aprendizaje:</b>	Cuadros comparativos, Cuadros sinópticos, Otros	
<b>Evidencias de aprendizaje:</b>	Prueba de rendimiento, portafolio de evidencias, proyecto integrador.	

4. DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE			
Tipo de Evaluación	Estrategia de Evaluación	Instrumento de Evaluación	
Evaluación Diagnóstica:	Pruebas de Rendimiento	Tipo de Instrumento	
		Pruebas orales	
Evaluación Formativa:		Tipo de instrumento	Valor del instrumento (%)
	Proyectos	Rúbrica	20 %
	Pruebas de Rendimiento	Examen	30 %
	Portafolio de evidencias	Lista de Cotejo o verificación	30 %
	Otro	Guía de observación	20 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	09/12/2020		

5. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR (Requisitar únicamente para asignaturas integradoras)	
Objetivo:	
Asignaturas que contribuyen a la competencia específica:	
Componentes del proyecto:	

LIC. AVIGAIL HORTENSIA JIMENEZ MALDONADO

**Elaboró**

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

**Lugar**

MTRA. ESTHER BOTHO CLEMENTE

**Vo. Bo. del Director del PE**

05/09/2020

**Fecha de elaboración**