

PLANEACIÓN DIDÁCTICA DESDE LA ENSEÑANZA
BASADA EN COMPETENCIAS

Programa Educativo: TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA	Facilitador: LIC. ITZHEL BRISEIDA REBOLLEDO HERNÁNDEZ
Cuatrimestre: 4 "M"	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)

Unidad:	Introducción a la vitivinicultura	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	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
<p>Encuadre de asignatura Evaluación diagnóstica Recuperación conocimientos previos.</p>	<p>Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor y Diseño de estrategias de aprendizaje. Desarrollo de actividades teórico y práctico por parte del alumno donde identifica y comprende los datos históricos, conceptos y términos relacionados a la viticultura y vinicultura. Reconoce las regiones vinícolas.</p>	<p>Prueba de rendimiento Presenta reporte descriptivo sobre enología.</p>
Medios y materiales didácticos:	Cañón proyector, Computadora, Pizarrón / Plumones , Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Mapas conceptuales	
Técnicas de enseñanza:	Interrogatorio	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas conceptuales , Mapas mentales, Resumen	
Evidencias de aprendizaje:	Portafolio de evidencias	

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 %
	Portafolio de evidencias	Escala estimativa	70 %
			100 %
Evaluación Sumativa (Fecha de asignación de la calificación)	05/10/2020		

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

Unidad:	Cata y maridaje	Duración (Horas)*:	30
Objetivo de unidad:	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. - Traslado.		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
Evaluación diagnóstica. Identificar conocimientos previos. Retroalimentación por parte del profesor.	Introducción a temas de la unidad mediante Exposición y Demostración por parte del profesor aunado del Diseño de estrategias de aprendizaje. El alumno elabora actividades teóricas y prácticas donde comprender el proceso de cata. Analizar las características organolépticas de vinos. Realiza el servicio de vino y el proceso de maridaje	Prueba de rendimiento Realiza reporte de cata y servicio de las prácticas de enología. Presenta video del servicio del vino.
Medios y materiales didácticos:	Computadora, Internet, Bibliografía	
Estrategias de enseñanza:	Simulaciones, Demostraciones	
Técnicas de enseñanza:	Taller	
Estrategias de aprendizaje:	Mapas mentales	
Evidencias de aprendizaje:	Fichas de Cata y Video	

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)	Lista de Cotejo o verificación	70 %
			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. ITZHEL BRISEIDA REBOLLEDO HERNÁNDEZ

Elaboró

El Nith, Ixmiquilpan, Hidalgo

Lugar

MTRO. ROMÁN BRAVO CADENA

Vo. Bo. del Director del PE

04/09/2020

Fecha de elaboración