

1.- DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Enología y Vitivinicultura
Carrera:	Gastronomía
Clave de la asignatura:	GSC-1011
Créditos:	2-2-4

2.- PRESENTACIÓN

Caracterización de la asignatura.

La asignatura de Enología y Vitivinicultura, aporta al perfil del egresado de Gastronomía, reforzamiento, aplicación de las técnicas y los conocimientos históricos, favoreciendo el desarrollo de las competencias para el campo laboral, determinando el manejo y uso de los métodos de la enología. A partir de esto, el profesionista podrá tomar decisiones pertinentes ante las situaciones que se presenten en las diversas áreas de las organizaciones o empresas. Las consideraciones para integrar los contenidos asumen criterios de una formación conveniente del estudiante de Gastronomía, que permitan al profesionista atender la realidad y necesidades de la empresa, gestionando programas que fortalezcan el conocimiento sobre el estudio de la vid, su ciclo, evolución y sus vinos.

Intención didáctica

El presente temario agrupa los contenidos en seis unidades siendo la primera “Historia del Vino y Las principales Regiones Vitivinícolas de México y el Mundo.” para pasar a una segunda denominada “La Vid y sus Variedades Viníferas”, la tercera unidad “El Proceso de Vinificación”, la cuarta “Conservación y Almacenaje”, la quinta “Degustación y Cata de Vinos”, y la sexta “Maridaje”

En la primera unidad temática se da lugar a la historia del vino en México y el mundo y a las regiones vitivinícolas, abordando conceptos como las principales regiones productoras de la vid.

En la segunda unidad temática da lugar a la Vid y sus variedades viníferas, abordando conceptos como Taxonomía de la vid, su ciclo biológico procesos de crianza, factores de calidad, plagas y las principales Variedades Blancas y las variedades tintas

En la tercera unidad temática se da lugar al Proceso de Vinificación, abordando conceptos como el proceso de vinificación que siguen los vinos blancos, tintos, Fermentación y Maceración en tintos, Vinos rosados, espumosos y generosos. El estudio del champagne, regiones productoras de Champagne, Método Champenoise y Dom Perignon

En la cuarta unidad temática se da lugar a la Conservación y Almacenaje, abordando conceptos como temperatura, características de la cava, composiciones químicas, levaduras y fermentación alcohólica y maloláctica.

En la quinta unidad temática se da lugar a la Degustación y Cata de vinos, abordando conceptos como las propiedades físicas y químicas del vino, propiedades organolépticas, degustación, glosarios de cata, y aprendiendo a catar, ficha técnica de cata, fases visual, olfativa y gustativa y los aromas y sabores primarios secundarios y terciarios,

En la sexta unidad temática se da lugar al Maridaje, abordando conceptos como armonización del vino con los alimentos, con quesos, equilibrio y los tipos de maridaje. Maridaje clásico y maridaje de contraste.

En correspondencia a los niveles de dominio que propone la asignatura de Enología y Vitivinicultura, se sugieren las actividades que comprenden la investigación, explicación, análisis, clasificación y la sistematización de los conocimientos básicos del estudio de la Vitis Vinífera, las cuales se asocian con sugerencias didácticas y desarrollo de competencias profesionales, para fomentar, inducir, coordinar y supervisar las actividades de aprendizaje para el desarrollo de las competencias específicas.

3.- COMPETENCIAS A DESARROLLAR

Competencias específicas	Competencias genéricas
<p>Identificar el origen y las de las cepas más importantes vitivinícolas productoras de los diferentes vinos de mesa. Aplicar una adecuada utilización en el ámbito gastronómico y su correcto maridaje.</p>	<p>Competencias instrumentales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de análisis, síntesis y abstracción. • Capacidad de comunicación oral y escrita. • Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación. • Capacidad para identificar, plantear y resolver problemas. • Capacidad para gestionar y formular proyectos. <p>Competencias interpersonales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para trabajar en equipo. • Capacidad crítica y autocrítica. • Compromiso ético. <p>Competencias sistémicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades de investigación. • Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. • Liderazgo. • Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad). • Iniciativa y espíritu emprendedor. • Búsqueda de logro.

4.- HISTORIA DEL PROGRAMA

Lugar y fecha de Elaboración ó revisión	Participantes	Observaciones
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta, Jalisco. 10 al 14 de Agosto del 2009.	Representantes del Instituto de Bahía de Banderas, Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Mazatlán, Sinaloa. 23 al 27 de Noviembre del 2009.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta.	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Villahermosa, Tabasco. 24 al 28 de Mayo del 2010.	Representantes del Instituto de Valle de Bravo, Puerto Vallarta	Reunión de Diseño curricular de la carrera de Gastronomía del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica.
Instituto Tecnológico de Puerto Vallarta. Junio de 2010	Representantes del Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta, Instituto Tecnológico de Chihuahua..	Análisis y enriquecimiento del programa de estudio propuesto, durante la Reunión Nacional de Diseño Curricular de la carrera de Gastronomía.

5.- OBJETIVO GENERAL DEL CURSO (Competencias específicas desarrolladas del curso)

Identificar el origen y las de las cepas más importantes vitivinícolas productoras de los diferentes vinos de mesa. Aplicar una adecuada utilización en el ámbito gastronómico y su correcto maridaje.

6.- COMPETENCIAS PREVIAS

- Identificar las diferentes regiones vitivinícolas del mundo
- Analizar la taxonomía de la vid y las fases de su ciclo biológico
- Distinguir las variedades viníferas de las diferentes regiones vitivinícolas
- Explicar la importancia de la maduración de la uva
- Identificar las variedades de uvas blancas y tintas
- Comprender las propiedades y características del vino
- Degustar vinos tintos y blancos
- Identificar y diferenciar las características de vinos jóvenes y vinos de crianza

7.- TEMARIO: Enología y Vitivinicultura

Número	Temas	Subtemas
1	Historia del Vino y Las principales Regiones Vitivinícolas de México y el Mundo.	<ul style="list-style-type: none"> 1.1 Origen Histórico del Vino <ul style="list-style-type: none"> 1.1.2 Historia del Vino en México 1.1.3 Historia del Vino en el Mundo 1.2 Regiones de Francia 1.3 Regiones de Italia 1.4 Regiones de España. 1.5 Regiones de Alemania. 1.6 Regiones de Chile. 1.7 Regiones de Argentina 1.8 Regiones de México. <ul style="list-style-type: none"> 1.8.1 Regiones de Baja California. <ul style="list-style-type: none"> 1.8.1.1 Valle de Guadalupe. 1.8.1.2 Valle de Calafia 1.8.1.3 Valle de Santo Tomas 1.8.1.4 L.A. Cetto 1.8.1.5 Chateau Camou 1.8.1.6 Monte Chanic 1.8.1.7 Casa de Piedra. 1.8.2 Regiones de Coahuila. <ul style="list-style-type: none"> 1.8.2.1 Parras 1.8.2.2 Domecq 1.8.2.3 Casa Madero 1.8.3 Regiones de Querétaro. <ul style="list-style-type: none"> 1.8.3.1 Freixenet de México. 1.8.3.2 Viñedos La Redonda. 1.9 Regiones de Estados Unidos. <ul style="list-style-type: none"> 1.9.1 Valle de Napa.

Número	Temas	Subtemas
2	La Vid y sus Variedades Viníferas.	2.1 Taxonomía de la vid. 2.2 La Vid y sus fases del ciclo biológico. 2.2.1 Reposo vegetativo. 2.2.2 Desborre. 2.2.3 Brotación 2.2.4 Floración y cuajado. 2.2.5 Envero 2.2.6 Maduración. 2.2.7 Caída de la hoja. 2.3 Elección de la fecha de la vendimia 2.4 Factores de adelanto y retraso de la vendimia 2.6 El proceso de crianza. 2.7 Factores de calidad. 2.8 Las plagas. 2.9 Principales cepas del mundo 2.10 Variedades Blancas. 2.11 Variedades Tintas
3	Proceso de Vinificación	3.1 Vinificación en blancos y rosados. 3.2 Vinificación en tintos. 3.2.1 fermentación. 3.2.2 Maceración. 3.3 Las Cavas y el Champagne. 3.3.1 Las cavas. 3.3.2 La región del Champagne. 3.3.3 Casas productoras 3.3.4 Método Champenoise. 3.3.5 Dom Perignon 3.4 Vinos espumosos. 3.4.1 Vinos generosos.
4	Conservación y Almacenaje	4.1 Temperatura. 4.2 Características de la cava. 4.3 Composición química del mosto y del vino. 4.4 Las levaduras. 4.5 Fermentación alcohólica. 4.6 Fermentación maloláctica.

Número	Temas	Subtemas
5	Degustación y Cata de Vinos.	5.1 Propiedades físicas y químicas del vino. 5.2 Propiedades organolépticas del vino. 5.3 Degustación de vinos. 5.4 Glosario del catador. 5.5 Aprendiendo a catar. 5.6 Ficha técnica de Cata. 5.6.1 Etapa Visual 5.6.1.1 Intensidad, limpieza, brillantes, Densidad visual y gas carbónico. 5.6.2 Etapa Olfativa 5.6.2.1 Intensidad aromática y calidad aromática. 5.6.2.2 Tipos de Aromas 5.6.2.3 Aromas Primarios. 5.6.2.4 Aromas Secundarios. 5.6.2.5 Aromas Terciarios. 5.6.3 Etapa Gustativa. 5.6.3.1 Intensidad de Sabores. 5.6.3.2 Calidad 5.6.3.3 Tipos de Sabores 5.6.3.4 Sabores Primarios 5.6.3.5 Sabores Secundarios. 5.6.3.6 Sabores Terciarios
6	Maridaje	6.1 Maridaje del vino con los alimentos. 6.2 Maridaje con Quesos 6.3 Maridaje clásico. 6.4 Maridaje de Contraste 6.5 Armonización

8.- SUGERENCIAS DIDÁCTICAS (desarrollo de competencias genéricas)

- Requerir al alumno el uso del uniforme y equipo apropiado para cada actividad que se programe
- Solicitar al alumno que, antes de iniciar con cada unidad, investigue por su parte todo lo relacionado con el tema, con el fin de despertar su interés por la aplicación del conocimiento.
- Enfatizar en las clases la utilización de los conocimientos adquiridos previamente, en esta y otras asignaturas.
- Propiciar por parte del profesor, experiencias vivenciales al abordar cada una de las unidades, para lograr el aprendizaje significativo.
- Propiciar actividades de búsqueda, selección y análisis de información en distintas fuentes.
- Propiciar el uso de las nuevas tecnologías en el desarrollo de los contenidos de la asignatura.
- Fomentar actividades grupales que propicien la comunicación y el intercambio de ideas para la integración y colaboración entre los alumnos.
- Llevar a cabo actividades prácticas que promuevan el desarrollo de habilidades para la experimentación

9.- SUGERENCIAS DE EVALUACIÓN

La evaluación del presente programa debe ser diagnóstica, continua y sumativa, es decir haciendo valoraciones durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje y al final del curso considerando la competencia adquirida como producto, todo esto con base en las actividades de aprendizaje realizadas por el alumno, tales como:

- Elaborar reportes escritos de las visitas a las empresas vitivinícolas.
- Elaborar reportes escritos acerca de las prácticas de catación.
- Prácticas en hoteles especializados, en el manejo de vinos.
- Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas, como ficha técnica de cata.
- Investigaciones en fuentes de información relacionadas con el vino
- Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa presentaciones de vinos, por región.
- Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones del servicio del vino.
- Exámenes escritos u o prácticos en donde el alumno maneje teóricamente aspectos del estudio de la vid, cepas y vinos.

Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje, exposiciones, fotos, descorche etc.

10.- UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad 1: Historia del Vino y Las principales Regiones Vitivinícolas de México y el Mundo.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Conocer la historia y la evolución de las principales regiones vitivinícolas de México y el mundo.</p> <p>Identificar la importancia de cada una de las regiones productoras de vino, los tipos de uvas que producen, sus tipos de suelo, clima, por que son lugares propicios para le producción de uvas.</p> <p>Hacer un análisis de país por país conociendo su fuerza de producción, el tipo de uva que se produce dentro de el, sus principales consumidores, sus importaciones y exportaciones, los ingresos que se generan por producción y cuales son sus uvas originarias y representativas de ellos.</p> <p>Elaborar un estudio de la franja del vino. Para identificar si forman parte de ella.</p> <p>Identificar la principal zona vitivinícola de México, su producción, su participación dentro del panorama mundial, su evolución, sus participaciones en concursos.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Hacer una investigación de la historia del vino desde su inicio en tiempos de Noé hasta su historial a través de los tiempos.• Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución de las principales regiones productoras de vino.• Elaborar un mapamundi donde identifique los países que están dentro de la franja del vino.• Asistir a eventos realizados en los diferentes restaurantes de la localidad donde se ofrezcan conferencias sobre el vino.• Asistir a exposiciones donde se presentes temas de las diferentes regiones productoras de vino.• Investigar en las diferentes casas proveedoras de vino y ubicar regiones por botellas.• Investigar los ingresos de cada país por su producción vitivinícola.• Asistir a prácticas de degustación o cata de vinos en donde se expongan vinos de acuerdo a su región y su país productor.• Trabajar por equipo y exponer las diferentes regiones productoras del vino en el Mundo.• Trabajar por equipo y exponer las diferentes regiones productoras del vino en México.

Unidad 2: La Vid y sus Variedades Viníferas.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Elaborar un estudio sobre la vid y sus fases del ciclo biológico.</p> <p>Identificar el proceso de crianza, determinando sus fases y periodos en barril y en botella.</p> <p>Estudiar los factores de calidad que determinan la calidad de la cosecha.</p> <p>Identificar las principales plagas que afectan la cepa y sus variedades viníferas.</p> <p>Identificar las principales variedades de uvas blancas.</p> <p>Identificar las características de cada una de las uvas blancas.</p> <p>Identificar las principales variedades de uvas tintas.</p> <p>Identificar las características de cada una de las uvas tintas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un círculo para determinar las etapas de cada proceso que sigue la vid para llegar a su maduración y determinar la fecha de su vendimia • Elaborar un análisis para determinar los factores de adelanto y retraso de la fecha de la vendimia • Realizar un análisis práctico de las fases de crianza tanto su fase oxidativa como su fase reductora. • Establecer visitas a viñedos para conocer los diferentes tipos de suelo, variedades y el clima propicio para la producción de la vid. Y hacer un estudio de su terruño. • Establecer visitas a viñedos para identificar la estructura y espacio determinado en el que se sembrara la vid, y donde sembraran otro tipo de plantas que atraen a los insectos y roedores por tener un contenido mas alto en azucares que la vid. • Hacer un estudio a fondo sobre la filoxera, las polillas de racimo, los gusanos blancos, las termitas etc, hongos y bacterias que afectan la vid, e identificar métodos de fumigación para prevenir y controlar estas plagas. • Hacer un estudio para conocer la gran variedad de uvas blancas que existen en el mundo. • Elaborar un resumen de cada una de las características que posee cada variedad blanca e identificar su calidad, región, origen, significado estructura, características de su hoja y los principales aromas que desarrolla en madera y en botella. • Hacer un estudio para conocer la gran variedad de uvas tintas que existen en el mundo. • Elaborar un resumen de cada una de las características que posee cada variedad tinta e identificar su calidad región, origen, significado, estructura, características de su hoja y los principales aromas que desarrolla en madera y en botella.

Unidad 3: Proceso de Vinificación

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar los procesos de vinificación en blancos y rosados.</p> <p>Identificar los procesos de vinificación en tintos.</p> <p>Identificar los métodos y procesos para la elaboración de los vinos espumosos.</p> <p>Identificar los procesos que tienen que seguir los vinos generosos.</p> <p>Identificar el proceso de la elaboración del champagne, sus regiones de producción, sus marcas etc.</p> <p>Identificar el método champenoise, así como la aportación de Dom perignon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar distintas fuentes de información que le permitan conocer el origen, evolución y procedimiento que sigue el vino desde su cosecha hasta su embotellamiento. • Observar videos para conocer los procesos de separación de mostos para su trasiego y filtraciones en acero inoxidable así como los tipos de fermentación tanto alcohólica, como malo láctica por la que es sometido. • Realizar visitas a viñedos para conocer su proceso de separación de mostos, con raspón, pepitas y hollejo, para obtención de vinos tintos. • Realizar visitas a cavas donde se producen los vinos espumosos para conocer su procesamiento. • Hacer un resumen para conocer los métodos de producción de champagne y sus principales regiones. • Hacer un seguimiento del método champenoise. • Hacer un estudio del ciclo de maduración tardía que siguen los vinos generosos

Unidad 4: Conservación y Almacenaje

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar la temperatura en la cual se debe servir el vino.</p> <p>Identificar las características que deben tener las cavas.</p> <p>Identificar la composición química del mosto y del vino.</p> <p>Identificar los tipos de levaduras que están presentes en la uva</p> <p>Identificar el proceso en el cual se produce la fermentación alcohólica</p> <p>Identificar el proceso en el cual se produce la fermentación malo láctica</p>	<ul style="list-style-type: none">• Realizar practicas con diferentes tipos de vinos para evaluar la temperatura en la cual deben ser servidos• Hacer visitas a restaurantes que tengan cavas de vino con su temperatura adecuada, control de etiquetas ya sea por regiones o por varietales.• Hacer un análisis de los principales componentes químicos que están dentro del mosto.• Elaborar un análisis en el cual se identifique las principales levaduras que están presentes en la uva y junto con los azucares general el alcohol durante el estrujado.• Hacer un estudio de diferentes tipos de vinos para identificar la parte del proceso en el cual se produce la fermentación alcohólica• Hacer un estudio de los vinos en los cuales se produce la fermentación malo láctica e identificar en que parte del proceso.

Unidad 5: Degustación y Cata de Vinos.

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
<p>Identificar las propiedades físicas y químicas del vino</p> <p>Identificar las propiedades organolépticas del vino</p> <p>Elaborar un glosario de catador.</p> <p>Identificar los principales métodos de cata que existen.</p> <p>Identificar la diferencia entre la degustación y la cata.</p> <p>Identificar la terminología utilizada en el manejo del vino.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar relaciones con maestros del área para realizar entrevistas sobre las propiedades físicas y químicas del vino. • Hacer un análisis de los sentidos y sensaciones que se perciben en el vino y sus características percibidas. • Hacer prácticas de degustación de diferentes tipos de vinos sin catarlos. • Realizar un glosario de catador para identificar adecuadamente los términos utilizados en el manejo de la vid y de los vinos. • Hacer visitas a los eventos de cata de vinos en los restaurantes que lo promueven. • Traer someliers a nuestra escuela a que haga presentaciones de cata de vinos. • Elaborar catas semanales de vinos para ir conociendo los diferentes tipos de variedades e identificar los aromas primarios, secundarios y terciarios que evalúan la calidad del vino. • Elaborar catas semanales de vinos para ir conociendo los diferentes tipos de variedades e identificar los sabores primarios, secundarios y terciarios que evalúan la calidad del vino. • Elaborar fichas de cata

Unidad 6: Maridaje

Competencia específica a desarrollar	Actividades de Aprendizaje
Identificar las diferentes combinaciones entre los vinos y los alimentos para identificar su acompañamiento y su correcto maridaje	<ul style="list-style-type: none">• Realizar prácticas con diferentes tipos de alimentos para identificar su correcto maridaje de acuerdo al contenido de especias, estructura y sabor.• Realizar visitas a restaurantes donde cuenten con someliers para conocer los tipos de maridaje y el maridaje correcto de acuerdo a los alimentos, carne, pescado, aves y mariscos.• Realizar prácticas en las cuales se hagan diferentes preparaciones de platillos para recomendar el vino adecuado y buscar su armonización o maridaje.• Asistir a eventos donde se ofrezcan maridajes.• Realizar prácticas de maridaje con quesos.
Identificar los diferentes tipos de maridajes.	
Identificar la correcta armonización que debe existir entre los alimentos y los vinos.	
Identificar los maridajes de contraste.	

11.- FUENTES DE INFORMACIÓN

1. Un viaje culinario por Francia , Autor André´ Domine´ , Editorial Culinaria koneman , Diccionario de los Amantes del Vino , Autor Bernard Pívote , editorial Paidos ,

12.- PRÁCTICAS PROPUESTAS

- Realizar visitas guiadas a establecimientos de servicio donde se ofrezca vino.
- Realizar degustaciones acompañadas de alimentos para comprender su maridaje.
- Establecer talleres de Catación para reforzar el aprendizaje teórico con la práctica en la identificación de los aspectos visuales, olfativos y gustativos de los vinos a catar.
- Elaborar la ficha técnica de cata que describa la calidad del vino catado.
- Elaboración de reportes de visitas a empresas de producción de vino, y a lugares de venta de vinos que posean una cava de buen estudio.