



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS



1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN			
UNIDAD DE APRENDIZAJE O MÓDULO	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS VINOS		
Clave:	2662		
Ubicación	Sexto semestre, Etapa Disciplinar, academia servicio y enología		
Horas y créditos:	Teóricas:	Prácticas:	Estudio Independiente:
	Total de horas:		Créditos: 6
Competencia (s) del perfil de egreso a las que aporta:	E13.- Desarrolla propuestas gastronómica vanguardista por medio de la investigación científica para el desarrollo de nuevas técnicas y preparaciones culinarias. E14.- Realiza catas de diferentes vinos empleando conocimientos enológicos para determinar su calidad y propiedades. E15.- Provee bebidas para eventos masivos a comensales y/o empleados por medio de equipo gastronómico de uso industrial para satisfacer la demanda a gran escala. E16.- Utiliza sus sentidos para detectar las cualidades del vino, siendo capaz de comprenderlas e interpretarlas adecuadamente, así como diferenciar sus características, para elegir un correcto maridaje con distintos platillos gastronómicos		
Componentes de la competencia que se desarrollan en la Unidad de Aprendizaje:	Comprende los procesos de elaboración de los vinos. Identifica las distintas denominaciones del vino. Conocer cómo se clasifican los vinos según su estilo. Tiene herramientas y conocimiento para elaborar cartas de vino/menú. Aprende sobre el manejo y conservación de los vinos. Conoce en su totalidad el servicio del vino así como su manejo y conservación. Comprende la programación y manejo del vino en eventos.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Vitivinicultura Coctelería Turismo gastronómico		
Responsables de elaborar el programa:	LIC. JESUS ADRIAN GUZMAN ROBLES		Fecha: 19/03/2019
Responsables de actualizar el programa:	LIC. JESUS ADRIAN GUZMAN ROBLES LIC. KESIA PATRICIA ARENAS MEDINA		Fecha: 05/02/21
2. PROPÓSITO			
Proponer y elaborar Cartas de Vinos a través de la investigación sobre la cultura del Vino en la Gastronomía Mexicana, el análisis experimental del vino, para realizar maridajes, ofreciendo una gran gama de opciones a los comensales, con un alto sentido de responsabilidad, honestidad y compromiso social			
3. SABERES			
Teóricos:	Conoce los diferentes métodos de elaboración de los vinos. Comunica y evalúa los distintos tipos de vinos de acuerdo a su elaboración Participa en degustaciones de vino, así como eventos de cenas maridajes		
Prácticos:	Explica sobre regiones productoras, así como su localización en mapa. Investiga sobre bodegas productoras importantes en cada uno de los países Planifica el manejo del vino por países o región para eventos futuros		

	Promueve catas, eventos por regiones productoras importantes
Actitudinales:	Distingue los diferentes menús de vinos en función de restaurante Desarrolla ideas sobre opciones de diseño y planificación de menús de vinos para restaurantera. Participa en elaboración de cartas de vino, así como su planeación y diseño en conjunto con el chef.

4. CONTENIDOS

1. **PAÍSES PRODUCTORES Y VARIEDADES**
 - 1.1. España
 - 1.2. Italia
 - 1.3. Alemania
 - 1.4. Portugal
 - 1.5. Chile
 - 1.6. Estados Unidos
 - 1.7. Sudáfrica
 - 1.8. Australia
 - 1.9. México
 - 1.9.1. Baja California
 - 1.9.2. Coahuila
 - 1.9.3. Querétaro
 - 1.9.4. Aguascalientes
 - 1.9.5. Zacatecas
2. **CONSEJOS REGULADORES DEL VINO**
 - 2.1. *Denominaciones de origen*
 - 2.2. *NOM*
3. **CONSERVACIÓN DEL VINO**
 - 3.1. La botella
 - 3.2. Etiqueta
 - 3.3. Contraetiqueta
 - 3.4. El corcho y la tapa
 - 3.5. Capsula
 - 3.6. Barrica
 - 3.7. Cava
 - 3.8. Temperaturas
4. **SERVICIO DEL VINO**
 - 4.1. Temperatura del vino
 - 4.2. Las Copas
 - 4.3. Orden de los vinos
 - 4.4. El descorche
 - 4.5. Elaboración de Carta de vinos
5. **PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DEL VINO**
 - 5.1. Aromas
 - 5.2. Sabores
 - 5.3. Colores
6. **ENOLOGÍA**
 - 6.1. Materia prima
 - 6.2. Vinos tintos
 - 6.3. Vinos blancos
 - 6.4. Estrujado, escurrido y prensado
 - 6.5. Fermentación alcohólica
 - 6.6. Vinificación
 - 6.7. Clarificación

- 6.8 Filtración
- 6.9 Centrifugación
- 6.10 Pasteurización
- 6.11 Refrigeración
- 6.12 Corrección de los vinos
- 6.13 Añejamiento de los vinos
- 6.14 Alteración de los vinos Clasificación de los vinos
- 6.15 Vinos espumosos
- 6.16 Champagne
- 6.17 Vinos espumosos gasificados
- 6.18 Vinos postre
- 6.19 Jerez/manzanillas / olorosos
- 6.22 Oportos/madeiras/marsalas /amarones

7. CATA DEL VINO

7.1. *Vocabulario del catador*

7.2. *Tipos de cata*

7.2.1. *Horizontal*

7.2.2. *Vertical*

7.2.3. *Ciega*

7.3. *Ficha técnica de cata*

7.3.1. *Etapa visual*

7.3.2. *Etapa olfativa*

7.3.3. *Etapa gustativa*

7.4. *Identificación de las denominaciones de origen, añadas y calificaciones.*

8. MARIDAJE

8.1. *Potencia*

8.2. *Contraste*

8.3. *Afinidad*

5. ACTIVIDADES PARA DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS

Actividades sugeridas para el docente:

- Exposición del tema.
- Retroalimentación sobre el tema.
- Asesoramiento en la práctica.
- Asesoramiento en la aplicación de instrumentos.
- Exposición de la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización del software.
- Asesoramiento en la utilización de los instrumentos para el diagnóstico.
- Organizar y coordinar el trabajo de los equipos dentro del proceso de aprendizaje, de los aspectos teóricos-prácticos.
- Propiciar ambientes de aprendizaje acorde a las necesidades de los alumnos y los objetivos de aprendizaje
- Solicitar trabajos y tareas escritas y retroalimentarlos.
- Solicitar a los alumnos exponer ante el grupo promoviendo el análisis, la apropiación y la transmisión clara del material, evitando la repetición mecánica del mismo.
- Exposición gráfica- oral frente a grupo.
- Asesoría y acompañamiento en el proceso de aprendizaje.

Actividades sugeridas para el estudiante:

- Lectura previa del tema.
- Ejercicios sobre la ética profesional.
- Aplicación de los instrumentos.

- Aplicación del software.
- Aplicación de los instrumentos para el diagnóstico.
- Participación activa y dinámica en todas y cada una de las actividades implementadas por el docente.
- Participar de manera proactiva en la retroalimentación de tareas y trabajos encomendados previamente por el docente.
- Realizar exposiciones frente al grupo de manera analítico-crítico, demostrando una apropiación adecuada de los contenidos temáticos, evitando la repetición mecánica a través de la lectura.
- Llevar a cabo búsqueda de información desde diferentes marcos de referencia.
- Realizar los trabajos en equipo y colaborativos conforme a las instrucciones dadas por el docente.
- Asistir a clases en horarios acordados por la unidad académica.
- Entregar las evidencias de forma puntual.
-

Elaborará un caso de estudio teórico/práctico que sirva de apoyo a su desempeño ético y profesional.
 Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
 Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones
 Se realizará visitas a empresas.
 Se contará con expositores invitados con experiencia en el tema que reforzarán el conocimiento.

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.
 Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita
 Se realizarán exposiciones en equipo
 Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.
 La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase
 Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre
 Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 50% de asistencias en el semestre.

Se implementarán diversas técnicas para generar dinámica del grupo, con el propósito de agilizar el aprendizaje
 Se promoverá el trabajo en equipo en trabajos de investigación y exposiciones
 Se realizará visitas a empresas
 Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.
 Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita
 Se realizarán exposiciones en equipo
 Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.
 La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase
 Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre
 Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 50% de asistencias en el semestre

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias

Indicadores de calidad generales

El alumno presentará por escrito propuestas de cartas de vinos para restaurantes así como realizar una demostración práctica para maridaje de vino con platillo; adicionando las fichas de cata de vinos propuestos.

- Presentación de temas.
- Exposición, relación del tema con otras unidades o actividades.
- Trabajar con material de apoyo que refuerce el conocimiento (publicaciones, investigación, catas, reportes etc.)

Visitas a diferentes vinícolas de la región.

6.3. Calificación y acreditación:

Para obtener la calificación final del alumno, podrán considerarse los siguientes criterios de evaluación, los cuales podrán ser modificados tomando en cuenta las necesidades y propuestas del docente y los estudiantes.

Se realizarán evaluaciones parciales de manera escrita

Se realizarán exposiciones en equipo

Se realizarán tareas de investigación tanto en equipo como en modalidad individual.

La participación del alumno será considerada a través de sus tareas y aportaciones durante la clase

Para derecho a examen ordinario el alumno debe tener el 80% de asistencias en el semestre

Para derecho a examen extraordinario el alumno debe tener el 50% de asistencias en el semestre

7. FUENTES DE INFORMACIÓN

Básica:

Complementaria:

Gran Atlas de Vino, Baeza Concha. Editorial LIBSA

1. Saber del Vino, Baeza Concha, Editorial LIBSA

8. PERFIL DEL PROFESOR:

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SINALOA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

