



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	VITIVINICULTURA		
Clave:	2554		
Ubicación	Quinto semestre, etapa disciplinaria, Academia Económico Administrativa		
Horas y créditos:	Teóricas:	Prácticas:	Estudio Independiente:
	Total de horas:	Créditos:	
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:	Comparara los distintos tipos de vinos dependiendo su suelo, clima. Conocerá los aspectos generales de una cata. Identificara las diferentes variedades de uvas tintas y blancas. Diferenciara las variedades de uva. Aprenderá el guion de la cata. Conocerá los factores intervienen en el estilo, precio y calidad de los vinos. Comprenderá los órganos de la vid así como las partes del fruto.		
Unidades de aprendizaje relacionadas:	Ciencia y Tecnologías de los vinos Coctelería Turismo gastronómico		
Responsables de elaborar el programa:	Lic. Jesús Adrián Guzmán Robles	Fecha: 19/03/2019	
Responsables de actualizar el programa:	Lic. Jesús Adrián Guzmán Robles IBQ.ELIZABETH IBARRA LIZARRAGA	Fecha: 19/03/2019 FECHA:15/08/2019	
2. PROPÓSITO			
Conocer las características de las diferentes variedades de uvas así como el proceso de su elaboración mediante su estudio y experimentación para comprender la importancia de la cultura del Vino aplicada en la Gastronomía Mexicana como un elemento cultural, histórico y económico.			
3. SABERES			
Teóricos:	<ul style="list-style-type: none">• Conoce las diferentes plantas o vides y la incidencia de los factores climáticos• Identifica los estilos de vinos tintos y blancos• Compara los diferentes aspectos de la cata• Caracteriza las diferentes variedades de uva así como sus partes		
Prácticos:	<ul style="list-style-type: none">• Desarrolla los diferentes conocimientos y estilos de acuerdo a factores ambientales• Investiga los diferentes tipos de variedades de uvas y su geografía		

	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica los conocimientos adquiridos para identificar los estilos de vinos, así como su combinación con los distintos alimentos. • Desarrolla habilidades que le permitan el reconocimiento las distintas variedades y sus partes
Actitudinales:	<ul style="list-style-type: none"> • Distingue de manera correcta los distintos tipos de climas y regiones que inciden en la producción de diferentes tipos de uva, así como su fisiología • Reconoce, a través de su investigación, las características que distinguen las diferentes variedades de vinos y clasifica utilizando su conocimiento adquirido

4. CONTENIDOS

1. ORIGEN DEL VINO

- 1.1. Primeras culturas.
- 1.2. Origen del vino: Viejo mundo
 - 1.2.1. Alemania
 - 1.2.2. España
 - 1.2.3. Francia
 - 1.2.4. Italia
- 1.3. Origen del vino: Nuevo mundo
 - 1.3.1. Canadá
 - 1.3.2. EUA
 - 1.3.3. México
 - 1.3.4. Países emergentes
 - 1.3.4.1. Sudáfrica
 - 1.3.4.2. N. Zelanda
 - 1.3.4.3. Australia
 - 1.3.4.4. China

2. VITICULTURA

- 2.1. Suelo.
- 2.2. Clima.
- 2.3. La cepa/planta.
- 2.4. Métodos de plantación de la vid.
- 2.5. Órganos de la planta.
- 2.6. Cultivo de la vid.
- 2.7. Enfermedades
 - 2.7.1. Plagas
 - 2.7.2. Hongos

3. LA UVA.

- 3.1. Uvas viejo mundo
 - 3.1.1.** Nombre de la uva
 - 3.1.2.** Sinónimo
 - 3.1.3.** Lugar de origen
 - 3.1.4.** Cosecha
 - 3.1.5.** Aromas
 - 3.1.5.1.** Buque
 - 3.1.5.2.**
- 3.2. Uvas nuevo mundo

3.2.1. Nombre de la uva

3.2.2. Sinónimo

3.2.3. Lugar de origen

3.2.4. Cosecha

3.2.5. Aromas

3.2.5.1. Buque

3.2.5.2.

4. CATANDO Y EVALUANDO EL VINO.

4.1. La cata.

4.1.1. Aspectos visuales.

4.1.2. Aspectos olfativos.

4.1.3. Aspectos gustativos.

4.2. Factores que afectan estilo, precio y calidad.

4.3. Maridaje

4.3.1. Potencia

4.3.2. Afinidad

4.3.3. Contraste

5. VINIFICACIÓN

5.1. Fermentación

27. 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.
- 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.
- 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.

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

6. EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

6.1. Evidencias	6.2 Indicadores de calidad generales
<ul style="list-style-type: none"> • Presentación diapositivas. • Taller de análisis sensorial olfato • Cata de vinos • Taller análisis sensorial gusto 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguirá los distintos tipos de climas según los estilos de vino. • Desarrollará habilidades olfativas para distinguir características del vino • Conocerá las partes del fruto así como componentes importantes para el vino

6.3. Calificación y acreditación:

Calificación parcial

Evaluación parcial 45%

Dinámicas en Clase y Tareas 30%

Tareas 25%

Calificación final

Promedio de parciales 40%

Promedio de practicas 30%

Calificación ordinaria 15%

Trabajo final 15%

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 evaluaciones prácticas.

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

Bibliografía básica

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
VINO Y ESPIRITU OSOS	MIRANDO MAS ALLA DE LA ETIQUETA	NORM A	20 13	
ED MCARTH Y MARY EWING MULLIG AN	VINO PARA DUMMIES		19 96	
JAVIER RON	VITICULTU RA ENOLOGIA Y ALGO MAS		20 13	

Bibliografía complementaria

Autor (es)	Título	Editorial	Año	URL o biblioteca digital donde está disponible
LAROUS SE DE LOS VINOS	LOS VINOS	LARO USSE EDITO RIAL	20 04	
GABRIEL GADSEN CARRAS CO	CAVAS DE MEXICO	MVS EDITO RIAL	20 03	

JOANNA SIMON	CONOCER EL VINO	LEOPOLDO BEUME	20 03	
JOSE ALVAREZ ESPERO	LA VIÑA Y EL VINO	TRILLAS	19 91	

8. PERFIL DEL PROFESOR:

El docente que imparta la materia debe tener formación en sector de restaurantero , hotelero en servicio de vino asi como en comercializadoras. manejo de eventos , atención , servicio y hospitalidad.

Debe contar con las habilidades para: establecer la comunicación docente-estudiante, permitir el intercambio de información y establecer puentes entre el estudiantado y los procesos de búsqueda, selección y síntesis de la información.