


## ASIGNATURA DE FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Cuarto
<b>3. Horas Teóricas</b>	30
<b>4. Horas Prácticas</b>	30
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la vitivinicultura</b>	20	10	30
<b>II. Cata y maridaje</b>	10	20	30
<b>Totales</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>60</b>


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la vitivinicultura</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	20
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, para complementar la oferta gastronómica.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Historia del vino	<p>Identificar los datos históricos más importantes del vino en las civilizaciones antiguas y su expansión:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Mesopotamia.</li> <li>-Fenicia.</li> <li>-Egipto.</li> <li>-Roma.</li> <li>-Grecia.</li> </ul> <p>Identificar el impacto social y económico del vino.</p> <p>Identificar la relación entre vino y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>		<p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p>
Generalidades de la vitivinicultura	Identificar los conceptos de enología, vinicultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo y sommelier.	Elaborar fichas técnicas de las uvas.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

	<p>Identificar las partes de la planta de la vid y de la uva.</p> <p>Explicar el ciclo vegetativo de la vid, sus enfermedades y plagas más comunes.</p> <p>Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino.</p>		<p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Tipos de vino y su proceso de elaboración.	<p>Identificar los tipos de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanco.</li> <li>- Tinto.</li> <li>- Rosado.</li> <li>- Espumoso.</li> <li>- Generosos.</li> <li>- De postre.</li> </ul> <p>Identificar los procesos de vinificación de los tipos de vinos: blancos, tintos, rosados, espumosos, generosos y de postre.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los tipos vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blanco.</li> <li>- Tinto.</li> <li>- Rosado.</li> <li>- Espumoso.</li> <li>- Generosos.</li> <li>- De postre.</li> </ul>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Países productores de vino	<p>Identificar los países productores de vino de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Nuevo mundo: EUA, México. Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda.</li> <li>-Viejo mundo: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania.</li> </ul> <p>Identificar las jerarquías de calidad de los vinos producidos en países de viejo mundo.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de vinos del nuevo y viejo mundo.</p> <p>Interpretar etiquetas de vinos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


	<p>Identificar los elementos de calidad de las regiones vitivinícolas de los países del nuevo mundo.</p> <p>Identificar los componentes de una etiqueta de vinos.</p>		
--	---	--	--

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una investigación elaborará un reporte descriptivo que contenga:</p> <p>A) Fichas técnicas de las uvas blancas y tintas.</p> <p>B) Fichas técnicas de los tipos vinos.</p> <p>C) Fichas técnicas de vinos de viejo y nuevo mundo.</p> <p>D) Importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>1. Identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a la vitivinicultura.</p> <p>2. Analizar las partes de la planta de vid y de la uva, su ciclo vegetativo y enfermedades y plagas más comunes.</p> <p>3. Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino.</p> <p>4. Identificar los elementos de calidad de los vinos producidos en el viejo y nuevo mundo.</p>	<p>Ensayo</p> <p>Lista de cotejo</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Internet Manuales Impresos

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Cata y maridaje</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará las características organolépticas de vinos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Cata del vino	<p>Identificar el concepto de cata de vino.</p> <p>Identificar las etapas y características de la cata de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fase visual.</li> <li>-Fase olfativa.</li> <li>-Fase gustativa.</li> </ul> <p>Identificar la ficha técnica de la cata de vinos.</p> <p>Describir el análisis sensorial de los vinos.</p>	<p>Determinar las características organolépticas de vinos mediante la cata.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
Servicio y maridaje del vino	<p>Describir el servicio de vino y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipo.</li> <li>- Temperaturas.</li> <li>- Descorche.</li> <li>- Servicio en copa.</li> <li>- Decantación.</li> <li>- Trasvase.</li> </ul>	<p>Desarrollar el protocolo de servicio del vino.</p> <p>Proponer maridaje entre alimentos y vinos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

	<p>Identificar el concepto de maridaje.</p> <p>Identificar los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.</p>		<p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>
--	--	--	--


<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	



# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de vinos elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Fichas de cata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Nombre.</li> <li>-País de origen.</li> <li>-Región.</li> <li>-Denominación.</li> <li>-Cepa.</li> <li>-Casa productora.</li> <li>-Añada.</li> </ul> <p>Descripción de</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fase visual.</li> <li>-Fase olfativa.</li> <li>-Fase gustativa.</li> </ul> <p>Sugerencia de maridaje y su justificación.</p> <p>b) Video del servicio de vinos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender los estilos de vino y su proceso de elaboración.</li> <li>2. Comprender el concepto y fases de la cata de vino.</li> <li>3. Analizar las características organolépticas de vinos.</li> <li>4. Comprender el servicio de vino.</li> <li>5. Comprender el concepto de maridaje.</li> </ol>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


## FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Equipo colaborativos Tareas de investigación	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


## FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación</li> </ul>
Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad	<p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p>

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo higiénico de los ingredientes</li> <li>- Técnicas y métodos de coctelería</li> <li>- Organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p><b>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza</li> <li>- Características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- Estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p><b>C) RECETA ESTÁNDAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo de bebidas</li> <li>- Ingredientes</li> <li>- Procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- Técnicas de coctelería</li> <li>- Temperatura de servicio</li> <li>- Fotografía de la presentación final</li> <li>- Costos, cantidades y rendimientos</li> </ul>
--	---

<b>ELABORO:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Ediciones Larousse	(2016)	<i>Larousse, El Mundo del Vino</i>	Barcelona	España	Ediciones Larousse
Robinson, Jancis	(2015)	<i>The Oxford Companion to Wine, Fourth Edition</i>	Londres	Inglaterra	Oxford University Press
Puckette, Madeline; Hammack, Justin	(2016)	<i>Wine Folly: The Essential Guide to Wine</i>	Londres	Inglaterra	Avery
Jhonson, Hugh; Robinson, Jancis	(2017)	<i>Atlas Mundial del Vino</i>	Barcelona	España	Blume
Chartier, François	(2017)	<i>Papilas y moléculas: La ciencia aromática de los alimentos y el vino (Maridajes)</i>	Barcelona	España	Planeta Gastro

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	