

## 1. Datos Generales de la asignatura

|                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| <b>Nombre de la asignatura:</b> | Enología y Vitivinicultura |
| <b>Clave de la asignatura:</b>  | GSC-1011                   |
| <b>SATCA<sup>1</sup>:</b>       | 2-2-4                      |
| <b>Carrera:</b>                 | Gastronomía                |

## 2. Presentación

|   |
|---|
| <b>Caracterización de la asignatura</b>   |
| <p>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.</p>   |
| <b>Intención didáctica</b>  |
| <p>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”.</p> <p>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 y su producción. En la cuarta unidad temática se da lugar a la</p> |

<sup>1</sup> Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

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. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

| Lugar y fecha de elaboración o revisión   | Participantes  | Evento  |
|---|--|---|
| Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009. | Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo. | Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía. |
| Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.               | Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.                    | Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.                          |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.</p>                 | <p>Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.</p> | <p>Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.</p> |
| <p>Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.</p> | <p>Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución</p>   | <p>Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.</p>  |

#### 4. Competencias a desarrollar

| <p align="center"><b>Competencias específicas de la asignatura</b></p>   |
|--|
| <p>Identifica el origen y variedades de las cepas de vinificación más importantes, así como las regiones vitivinícolas del mundo que producen los diferentes vinos de mesa.</p> <p>Selecciona y recomienda una adecuada utilización del vino en el ámbito gastronómico y su correcto maridaje, así también lo clasifica de acuerdo al protocolo de servicio.</p> |

#### 5. Competencias previas

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la geografía del mundo, ubicando regiones y países.</li> <li>- Reconoce la geografía de México, ubicando regiones y estados.</li> <li>- Utiliza con conciencia sus sentidos, en la identificación de colores, olores y sabores.</li> </ul> |
|--|

## 6. Temario

| Número | Temas  | Subtemas   |
|--------|--|--|
| 1      | Historia del Vino y Las principales Regiones Vitivinícolas de México y el Mundo. | <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Origen Histórico del Vino               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.2 Historia del Vino en México</li> <li>1.1.3 Historia del Vino en el Mundo</li> </ul> </li> <li>1.2 Regiones de Francia</li> <li>1.3 Regiones de Italia</li> <li>1.4 Regiones de España.</li> <li>1.5 Regiones de Alemania.</li> <li>1.6 Regiones de Chile.</li> <li>1.7 Regiones de Argentina</li> <li>1.8 Regiones de México.               <ul style="list-style-type: none"> <li>1.8.1 Regiones de Baja California.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>1.8.1.1 Valle de Guadalupe.</li> <li>1.8.1.2 Valle de Calafia</li> <li>1.8.1.3 Valle de Santo Tomas</li> <li>1.8.1.4 L.A. Cetto</li> <li>1.8.1.5 Chateau Camou</li> <li>1.8.1.6 Monte Chanic</li> <li>1.8.1.7 Casa de Piedra.</li> </ul> </li> <li>1.8.2 Regiones de Coahuila.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>1.8.2.1 Parras</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |
| 2      | La Vid y sus Variedades Viníferas.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Taxonomía de la vid.</li> <li>2.2 La Vid y sus fases del ciclo biológico.               <ul style="list-style-type: none"> <li>2.2.1 Reposo vegetativo.</li> <li>2.2.2 Desborre.</li> <li>2.2.3 Brotación</li> <li>2.2.4 Floración y cuajado.</li> <li>2.2.5 Envero</li> <li>2.2.6 Maduración.</li> <li>2.2.7 Caída de la hoja.</li> </ul> </li> <li>2.3 Elección de la fecha de la vendimia</li> <li>2.4 Factores de adelanto y retraso de la vendimia</li> <li>2.5 Factores de calidad.</li> <li>2.6 Las plagas.</li> <li>2.7 Principales cepas del mundo</li> <li>2.8 Variedades Blancas.</li> <li>2.9 Variedades Tintas</li> </ul>  |

|   |                           |  |
|---|---------------------------|--|
| 3 | Proceso de Vinificación   | <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 Vinificación en blancos y rosados.</li> <li>3.2 Vinificación en tintos. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.2.2 Maceración.</li> <li>3.2.3 Composición química del mosto y del vino.</li> </ul> </li> <li>3.3 Fermentación. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.3.1 Las levaduras.</li> <li>3.3.2 Fermentación alcohólica.</li> <li>3.3.3 Fermentación maloláctica.</li> </ul> </li> <li>3.4 Vinos espumosos. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.4 Los Cavas y el Champagne. <ul style="list-style-type: none"> <li>3.4.1 Las cavas.</li> <li>3.4.2 La región del Champagne.</li> <li>3.4.3 Casas productoras</li> <li>3.4.4 Método Champenoise.</li> <li>3.4.5 Dom Perignon</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>3.5 Vinos generosos.</li> <li>3.6 Proceso de envasado <ul style="list-style-type: none"> <li>3.6.1. Envasado de tintos, blancos y rosados, color y tipo de botella.</li> <li>3.6.2. Envasado de vino cava o espumoso método tradicional champenoise.</li> <li>3.6.3. Almacenamiento en barrica, tipos de barrica y tratamiento dela misma.</li> </ul> </li> </ul> |
| 4 | Conservación y Almacenaje | <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1 Temperatura. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.1.1. La importancia de una temperatura adecuada.</li> <li>4.1.2. Temperatura de conservación para blancos, tintos, rosados y espumosos.</li> <li>4.1.3. Temperatura de acuerdo a la edad del vino.</li> </ul> </li> <li>4.2 Características de la cava. <ul style="list-style-type: none"> <li>4.2.1. Materiales de construcción adecuados</li> <li>4.2.2. Cavas naturales</li> <li>4.2.3. Cavas climatizadas artificialmente</li> <li>4.2.4. Cavas en restaurantes</li> </ul> </li> </ul>  |

|   |                              |  |
|---|------------------------------|--|
| 5 | Degustación y Cata de Vinos. | <p>5.1 Propiedades físicas y químicas del vino.<br/>                     5.2 Propiedades organolépticas del vino.<br/>                     5.3 Degustación de vinos.<br/>                     5.4 Glosario del catador.<br/>                     5.5 Aprendiendo a catar.<br/>                     5.6 Protocolo de servicio<br/>                     5.6.1. Ofrecimiento del vino y revisión de temperatura.<br/>                     5.6.2. Descorche, aprobación y servicio<br/>                     5.6.3. Decantación, aireación y reposo.<br/>                     5.6 Ficha técnica de Cata.<br/>                     5.6.1 Etapa Visual<br/>                     5.6.1.1 Intensidad, limpieza, brillantes, Densidad visual y gas carbónico.<br/>                     5.6.2 Etapa Olfativa<br/>                     5.6.2.1 Intensidad aromática y calidad aromática.<br/>                     5.6.2.2 Tipos de Aromas<br/>                     5.6.2.3 Aromas Primarios.<br/>                     5.6.2.4 Aromas Secundarios.<br/>                     5.6.2.5 Aromas Terciarios.<br/>                     5.6.3 Etapa Gustativa.<br/>                     5.6.3.1 Intensidad de Sabores.<br/>                     5.6.3.2 Calidad<br/>                     5.6.3.3 Tipos de Sabores<br/>                     5.6.3.4 Sabores Primarios<br/>                     5.6.3.5 Sabores Secundarios</p> |
| 6 | Maridaje                     | <p>6.1 Maridaje del vino con los alimentos.<br/>                     6.2 Maridaje con Quesos<br/>                     6.3 Maridaje clásico.<br/>                     6.4 Maridaje de Contraste<br/>                     6.5 Armonización</p>   |

## 7. Actividades de aprendizaje de los temas

| <b>Historia del Vino y las principales Regiones Vitivinícolas de México y el Mundo</b>   |  |
|--|--|
| Competencias   | Actividades de aprendizaje   |
| <p>Identifica y narra cómo los países conquistados por Roma produjeron y comercializaron vino, y cuál fue su importancia en la proliferación de los viñedos a través de todo el mundo; nombra períodos de la conquista de México y como llegaron a producir vino, su apogeo y declive.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resumen de material proporcionado que contiene temas de historia del vino.</li> <li>• Resumen de material proporcionado que contiene temas de regiones mundiales del vino.</li> <li>• Elaborar un mapa donde se muestren las franjas geográficas de producción de la vitis vinífera en el mundo.</li> <li>• Elaborar un mapa con las principales</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Competencia genérica:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b><br/>Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.<br/>Capacidad de comunicación oral y escrita.</p> <p><b>Interpersonales:</b><br/>habilidades interpersonales<br/>Compromiso ético.</p> <p><b>Sistémicas</b><br/>Habilidades de investigación<br/>Habilidad para trabajar en forma autónoma</p>  | <p>regiones vitivinícolas de México.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generar una línea del tiempo donde se muestren las fechas de los primeros vestigios del origen del vino y su evolución hasta la actualidad.</li> <li>• Iniciar la elaboración de un glosario de enología que se ira complementando a través del curso.</li> <li>• Investigar en las diferentes casas proveedoras de vino y ubicar regiones por botellas.</li> <li>• Investigar los ingresos de cada país por su producción vitivinícola.</li> <li>• Asistir a prácticas de degustación o cata de vinos en donde se expongan vinos de acuerdo a su región y su país productor.</li> </ul>   |
| <p><b>La Vid y sus Variedades Viníferas</b></p>  |  |
| <p>Competencias</p>  | <p>Actividades de aprendizaje</p>  |
| <p><b>Específicas:</b></p> <p>Identifica el origen y variedades de las cepas de vinificación más importantes, así como las regiones vitivinícolas del mundo que producen los diferentes vinos de mesa. Selecciona y recomienda una adecuada utilización del vino en el ámbito gastronómico y su correcto maridaje, así también lo clasifica de acuerdo al protocolo de servicio.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b><br/>Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.<br/>Capacidad de comunicación oral y escrita.<br/>Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</p> <p><b>Interpersonales:</b><br/>Capacidad para trabajar en equipo.<br/>habilidades interpersonales<br/>Compromiso ético.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar en equipos a los integrantes del grupo para hacer una presentación oral con ayuda del ppt donde se presenten:</li> <li>- Los tipos de uvas blancas y los vinos que se producen con ellas.</li> <li>- Los principales terruños para la producción de uvas blancas. ( la mitad de los equipos).</li> <li>- Los tipos de uvas tintas y los vinos que se producen con ellas.</li> <li>- Los principales terruños para la producción de uvas tintas.</li> <li>- Reunión por equipos para llenar la rubricas de presentación en equipo de sus compañeros.</li> <li>- Establecer visitas a viñedos para conocer los diferentes tipos de suelo, variedades y el clima propicio para la producción de la vid. (Viaje de Practicas Valle de Guadalupe en BCN).</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Sistémicas</b><br/>Habilidades de investigación<br/>Habilidad para trabajar en forma autónoma<br/>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</p>  |   |
| <b>Proceso de Vinificación</b>  |   |
| Competencias  | Actividades de aprendizaje  |
| <p>Describe métodos y procedimientos para la obtención de vino tinto, blanco, rosado y espumoso, así como de la elaboración del tapón de corcho a partir del alcornoque.</p> <p>Clasifica los vinos de acuerdo a su proceso y tiempo de fermentación, a su edad, permanencia en barrica y contenido de azúcar en el caso de los espumosos.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b><br/>Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.<br/>Capacidad de comunicación oral y escrita.<br/>Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</p> <p><b>Interpersonales:</b><br/>Capacidad para trabajar en equipo.<br/>habilidades interpersonales<br/>Compromiso ético.</p> <p><b>Sistémicas</b><br/>Habilidades de investigación<br/>Habilidad para trabajar en forma autónoma<br/>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajo de investigación para reforzar catedra respecto a los nuevos términos técnicos, procesos de producción de vino blanco, tinto, rosado y espumoso.</li> <li>- Presentación en ppt de la elaboración de los diferentes tipos de vinos, blancos, tintos, rosados y cava (o método tradicional champenoise).</li> <li>- Elaboración de una práctica de fermentación alcohólica para ver las etapas del proceso en recipientes transparentes para observar la acción de la levadura.</li> <li>- Responder un cuestionario después de observar la producción de tapón de corcho a partir del alcornoque.</li> </ul> |
| <b>Conservación y Almacenaje</b>  |   |
| Competencias  | Actividades de aprendizaje  |
| <p><b>Específicas</b></p> <p>Describe e identifica las temperaturas a las cuales los vinos se deben conservar para su mejor evolución durante el almacenamiento. Recomienda una adecuada temperatura de acuerdo a la edad y tipo de vino.</p>   | <p>Trabajo de investigación bibliográfica que contenga :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La importancia de una temperatura</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>Describe las características y materiales de construcción de las diferentes tipos de cavas utilizadas para la conservación adecuada de los vinos.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b><br/>Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.<br/>Capacidad de comunicación oral y escrita.<br/>Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</p> <p><b>Interpersonales:</b><br/>Capacidad para trabajar en equipo.<br/>habilidades interpersonales<br/>Compromiso ético.</p> <p><b>Sistémicas</b><br/>Habilidades de investigación<br/>Habilidad para trabajar en forma autónoma<br/>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</p> | <p>adecuada en vinos de mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de conservación para blancos, tintos, rosados y espumosos.</li> <li>- Temperatura de acuerdo a la edad del vino.</li> <li>- Tipo de material utilizado en la de construcción de cavas para vino.</li> </ul>   |
| <p><b>Degustación y Cata de Vinos.</b></p>  |  |
| <p>Competencias</p>   | <p>Actividades de aprendizaje</p>  |
| <p>Muestra la manera adecuada de servir el vino.</p> <p>Identifica los varietales de uva con que fueron elaborados los vinos.</p> <p>Describe las características organolépticas de vino, identifica en cata a ciegas, sabores de vinos blancos, tintos, rosados y espumosos.</p> <p><b>Genéricas:</b></p> <p><b>Instrumentales:</b><br/>Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.<br/>Capacidad de comunicación oral y escrita.<br/>Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.</p> <p><b>Interpersonales:</b></p>  | <p>Realizar un glosario de catador para identificar adecuadamente los términos utilizados en el manejo de la vid y de los vinos.</p> <p>Reproduce gestos técnicos relacionados con</p> <p>Práctica de protocolo de servicio que incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofrecimiento del vino y revisión de temperatura.</li> <li>• Descorche, aprobación y servicio</li> <li>• Decantación, aireación y reposo.</li> <li>• Elaboración de Ficha técnica de Cata con descripción de :             <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Etapa Visual</li> <li>ii) Etapa Olfativa</li> <li>iii) Etapa Gustativa.</li> </ul> </li> </ul> <p>Se realizaran las prácticas con 3 varietales</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>Capacidad para trabajar en equipo.<br/>habilidades interpersonales<br/>Compromiso ético.<br/><b>Sistémicas</b><br/>Habilidades de investigación<br/>Habilidad para trabajar en forma autónoma<br/>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.</p>   | <p>diferentes de cada uno de los tipos de vino.<br/>Vino Blanco 3 variedades<br/>Vino Tinto 3 variedades<br/>Vino Rosado 3 variedades<br/>Vino Espumoso 1 variedad, con dos edades, 12 y 18 meses de cava.<br/><br/>Hacer visitas a los eventos de cata de vinos en los restaurantes que lo promueven.</p>   |
| <b>Maridaje</b>   |  |
| Competencias  | Actividades de aprendizaje   |
| <p><b>Específicas:</b><br/><br/>Identifica el origen y variedades de las cepas de vinificación más importantes, así como las regiones vitivinícolas del mundo que producen los diferentes vinos de mesa.<br/><br/>Selecciona y recomienda una adecuada utilización del vino en el ámbito gastronómico y su correcto maridaje, así también lo clasifica de acuerdo al protocolo de servicio.<br/><br/><b>Genéricas:</b><br/><br/><b>Instrumentales:</b><br/>Capacidad de análisis, síntesis y abstracción.<br/>Capacidad de comunicación oral y escrita.<br/>Habilidad en el uso de tecnologías de información y comunicación.<br/><b>Interpersonales:</b><br/>Capacidad para trabajar en equipo.<br/>habilidades interpersonales<br/>Compromiso ético.<br/><b>Sistémicas</b><br/>Habilidades de investigación<br/>Habilidad para trabajar en forma autónoma<br/>Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.<br/>Búsqueda de logro.</p> | <p>Práctica de protocolo de servicio aunado al servicio de consumo de alimentos, el cual incluye:<br/>• Ofrecimiento del vino, revisión de temperatura, descorche, aprobación, aireación, reposo y servicio,<br/><br/>Se realizarán las prácticas con 2 variedades diferentes de cada uno de los tipos de vino.<br/>Vino Blanco 2 variedades<br/>Vino Tinto 2 variedades<br/>Vino Rosado 2 variedades<br/>Vino Espumoso 1 variedad, con dos edades, 12 y 18 meses de cava.<br/><br/>Los alimentos que se maridarán serán :<br/>• Quesos<br/>• Maridaje clásico. (Blanco con pescados, mariscos y carnes blancas, tintos carnes rojas, grasosas o muy condimentadas, espumosos, entradas, paellas o festejos)<br/>• Maridaje de Contraste (experimentación de los diferentes tipos de vino con alimentos variados, cambiando el paradigma del maridaje clásico)</p> |

## 8. Práctica(s)

|   |   |
|---|---|
| <p>Proceso de Vinificación</p>  | <p><b>Elaboración de práctica de fermentación alcohólica</b> para ver las etapas del proceso en recipientes transparentes para observar la acción de la levadura. De no encontrar uva apta para la elaboración de vino en la zona, se puede sustituir por alguna fruta como la piña, uva de mesa, manzana u otra fruta, aumentando los grados brix hasta 30, lo importante es que el alumno observe el trabajo de las levaduras y la transformación del azúcar en alcohol y CO<sub>2</sub>, así como las fases de inicio, fermentación tumultuosa y muerte de la levadura por ausencia de azúcar (nutriente), así también, el alumno comprende el porqué de la segunda fermentación en el caso de los vinos de cava o método tradicional champenoise, en el cual se captura el CO<sub>2</sub>, para la generación de este tipo de vino.</p>   |
| <p>Historia del Vino y las principales regiones vitivinícolas México y el Mundo.</p>  | <p>Elaboración de mapas de identificación de regiones vinícolas de México y del mundo, con descripción de características particulares de cada zona.</p>  |
| <p>La Vid y sus Variedades Viníferas.<br/>Conservación y Almacenaje</p> <p>Degustación y Cata de Vinos.</p> <p>Maridaje</p> | <p><b>Práctica de protocolo de servicio que incluye:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofrecimiento del vino y revisión de temperatura.</li> <li>• Descorche, aprobación y servicio</li> <li>• Decantación, aireación y reposo.</li> <li>• Elaboración de Ficha técnica de Cata con descripción de :             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Etapa Visual</li> <li>2. Etapa Olfativa</li> <li>3. Etapa Gustativa</li> </ol> </li> </ul> <p>Se realizaran las prácticas con 3 variedades diferentes de cada uno de los tipos de vino.<br/> Vino Blanco 3 variedades<br/> Vino Tinto 3 variedades<br/> Vino Rosado 3 variedades<br/> Vino Espumoso 1 variedad, con dos edades, 12 y 18 meses de cava</p> <p><b>Práctica de protocolo de servicio unido al servicio de consumo de alimentos, el cual incluye:</b></p> <p>Ofrecimiento del vino, revisión de temperatura, descorche, aprobación, aireación, reposo y servicio.<br/> Se realizaran las prácticas con 2 variedades diferentes de cada uno de los tipos de 6 vino.<br/> Vino Blanco 2 variedades<br/> Vino Tinto 2 variedades<br/> Vino Rosado 2 variedades<br/> Vino Espumoso 1 variedad, con dos edades, 12 y 18 meses de cava.<br/> Los alimentos que se maridarán serán :</p> |

- Quesos
- Maridaje clásico. (Blanco con pescados, mariscos y carnes blancas, tintos carnes rojas, grasosas o muy condimentadas, espumosos, entradas, paellas o festejos)
- Maridaje de Contraste (experimentación de los diferentes tipos de vino con alimentos variados, cambiando el paradigma del maridaje clásico)

Esta es una propuesta de calendarización de práctica por semestre, ya que de realizarse las prácticas de cata, solo en la semana que se impartirán los temas, no se alcanzarían a desarrollar las competencias que se requieren al finalizar la materia.

|                       | semana    | Vino Blanco             | Vino Espumoso | Vino Rosado | Vino Tinto |   |
|-----------------------|-----------|-------------------------|---------------|-------------|------------|---|
| Historia-Regiones     | sem 1     | 0                       | 0             | 0           | 0          |   |
|                       | Sem 2     | 0                       | 0             | 0           | 0          |   |
| Fermentación          | Sem 3     | Fermentación y opciones | Uva           | Piña        | Manzana    |   |
|                       | Sem 4     | Fermentación y opciones | Uva           | Piña        | Manzana    |   |
| Protocolo de Servicio | Sem 5     | 2                       | 0             | 0           | 0          | 2 |
|                       | Semana 6  | 1                       | 1             | 0           | 0          | 2 |
|                       | Semana 7  | 0                       | 2             | 0           | 0          | 2 |
|                       | Semana 8  | 0                       | 0             | 2           | 0          | 2 |
|                       | Semana 9  | 0                       | 0             | 1           | 1          | 2 |
|                       | Semana 10 | 0                       | 0             | 0           | 2          | 2 |
| Maridaje              | Semana 11 | 2                       | 0             | 0           | 0          | 2 |
|                       | Semana 12 | 1                       | 1             | 0           | 0          | 2 |
|                       | Semana 13 | 0                       | 2             | 0           | 0          | 2 |
|                       | Semana 14 | 0                       | 0             | 2           | 0          | 2 |

|  |  |              |   |   |   |   |    |
|--|--|--------------|---|---|---|---|----|
|  |  | Semana<br>15 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2  |
|  |  | Semana<br>16 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2  |
|  |  |              | 6 | 6 | 6 | 6 | 24 |

Los totales al final ayudaran a programar los vinos que se solicitaran a los alumnos, los totales mostrados son por equipo, es decir, cada equipo degustara al final del curso, seis blancos, seis espumosos etc., se recomiendan cuatro integrantes por equipo, ya que deberán aprender a descorchar y servir, lo cual será menos efectivo al aumentar el número de integrantes.

### 9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.
- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

## 10. Evaluación por competencias

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:

1. Elaborar reportes escritos de las visitas a las empresas vitivinícolas.
2. Elaborar reportes escritos acerca de las prácticas de Catación.
3. Prácticas en hoteles especializados, en el manejo de vinos.
4. Reportes escritos de las observaciones hechas durante las actividades prácticas, como ficha técnica de cata.
5. Investigaciones en fuentes de información relacionadas con el vino
6. Exposiciones en forma individual y grupal de algunos de los temas del programa presentaciones de vinos, por región.
7. Descripción de experiencias concretas basadas en situaciones del servicio del vino.
8. Exámenes escritos u o prácticos en donde el alumno maneje teóricamente aspectos del estudio de la vid, cepas y vinos.
9. Entregar portafolio de evidencias en función de las actividades de aprendizaje:

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

## 11. Fuentes de información

1. This, H. (1999). *La cocina y sus misterios*. Zaragoza, España: Acribia.
2. This, H. (2005). *Tratado elemental de cocina*. Zaragoza, España: Acribia.
3. Paccard, A., Templier, B. (2001). *Sciences appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène*. París: Foucher.
4. Kirschmeyer, G., Leichtmam, F., Erb, C., Guillaume S., y Levent, B. (2010). *Técologie culinaire*. París: Editions BPI.
5. Van Aalten, M. (2006). *Omega-3, La salud en la cocina*. Barcelona: Reditar libros
6. Béliveau, R., Gingras, Ph. (2006). *Cuisiner avec les aliments contre le cancer*. Québec: Trécarré, Quebecor Media.