

ASIGNATURA DE FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Tercero
3. Horas Teóricas	25
4. Horas Prácticas	35
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno propondrá armonía 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
I. Introducción a la viticultura y enología	15	5	20
II. Degustación y armonía entre alimentos y vinos	10	30	40
Totales	25	35	60

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Introducción a la viticultura y enología
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	5
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, y enología para proponer armonías con platillos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Acontecimientos históricos y económicos	<p>Identificar los datos históricos más importantes del vino en las civilizaciones antiguas y su expansión, así como su impacto económico.</p> <p>Identificar la relación entre vino y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del vino como factor económico en la industria gastronómica.</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades de la vitivinicultura	<p>Identificar los conceptos de enología, vitivinicultura, vinicultura, viticultura, región vinícola, enólogo y sommelier.</p> <p>Identificar las partes 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>	Elaborar fichas técnicas de las uvas.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tipos y estilos de vino	<p>Identificar los procesos de vinificación de los tipos de vinos: blancos, tintos, rosados, espumosos y generosos.</p> <p>Identificar los estilos de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanco - Tinto - Rosado - Espumoso - Generosos <p>Identificar los componentes de una etiqueta de vinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominación de categoría - Nombre y dirección del embotellador - Contenido expresado en litros - Graduación alcohólica - Nombre del país productor <p>Categorizar los vinos de acuerdo a sus características enológicas.</p>	<p>Interpretar etiquetas de vinos.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de los 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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Regiones y subregiones de vino del viejo y nuevo mundo	<p>Identificar los conceptos de denominación de origen, legislaciones y apellation en el mundo.</p> <p>Identificar los países y regiones vitivinícolas de Europa, América, África y Oceanía.</p>	Determinar los vinos con denominación de origen en México.	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

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 sobre enología que contenga:</p> <p>A) Fichas técnicas de las uvas blancas y tintas</p> <p>B) Fichas técnicas de los vinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominación de categoría - nombre y dirección del embotellador - contenido expresado en litros - graduación alcohólica - nombre del país productor <p>C) Impacto de la enología en el desarrollo gastronómico</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a la vitivinicultura y enología. 2. Analizar las partes de la vid y de la uva, su ciclo vegetativo y plagas más comunes. 3. Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino. 4. Regionalizar los vinos. 	<p>Ensayo</p> <p>Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

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		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Degustación y armonía entre alimentos y vinos
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	30
4. Horas Totales	40
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará las características organolépticas de vinos y su armonía con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Degustación de vinos	<p>Identificar los conceptos de cata y degustación.</p> <p>Identificar las etapas y características de la cata de vino: fase visual, olfativa y gustativa.</p> <p>Describir el análisis sensorial de la cata de vinos.</p>	Determinar las características organolépticas de vinos mediante la cata	<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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Servicio y maridaje del vino	<p>Describir el servicio de vino y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo - Temperaturas - Descorche - Servicio en copa <p>Identificar el concepto de maridaje.</p> <p>Identificar los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.</p>	<p>Ofrecer alternativas de servicio de vino a comensales acorde a las características de los platillos.</p> <p>Proponer armonía de platillos y bebidas.</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>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

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) Tablas de cata:</p> <p>Nombre País de origen Región Denominación Cepa Casa productora Año de cosecha Añada Características organolépticas Maridaje por acompañamiento y por contraste Justificación de la selección del maridaje.</p> <p>b) Video del servicio de vinos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el proceso de elaboración y tipos de vino 2. Comprender el proceso de cata. 3. Analizar las características organolépticas de vinos 4. Comprender el servicio de vino 5. Comprender el proceso de maridaje 	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

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		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>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>	<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"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

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

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Organizar preparación de alimentos y bebidas a gran escala A través de la estimación de insumos, bases culinarias, manejo de almacén, y sistemas de producción, para cubrir la demanda de volúmenes de consumo requeridos en comisariato y eventos sociales.</p>	<p>Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas a gran escala, e integra un plan de producción considerando los requerimientos del cliente que contenga:</p> <p>A) FLUJO DE OPERACIÓN DE LA PRODUCCIÓN</p> <p>B) PREPARACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo higiénico de los insumos - Manejo de almacén - Técnicas y métodos de bases culinarias - Organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza - Características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Tamaño de la porción acorde a la receta estándar - Estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) - Tipo de loza a utilizar <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados - Sistemas de producción apegados a la normatividad - Técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar - Temperaturas de cocción, de servicio y de conservación - Fotografía de la presentación final - Costos, porciones y rendimientos - Aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p>	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima - Actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas - Observaciones e incidencias

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
André Dominé	(2004)	<i>El Vino</i>	Barcelona	España	Konemann
Larousse	(2001)	<i>Larousse de los Vinos</i>	Barcelona	España	Larousse
José Peñin	(2000)	<i>Diccionario Espasa Vino</i>	Barcelona	España	Espasa
Luis Lesur	(2003)	<i>Manual de Vinos y Licores</i>	DF	México	Trillas
Graciela M. de Flores	(2004)	<i>Los Vinos los Quesos y el Pan</i>	DF	México	Limusa
Don R. Hansen	(2003)	<i>Administración de Costos</i>	DF	México	Thomson

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011

