

**HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS**  
**INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA**

**GASTRONOMIA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **ENOLOGIA**
2. NIVEL DEL SABER: **ESPECÍFICO**
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: **CONOCIMIENTOS TECNICOS**
4. COMISIÓN ACADÉMICA: **DE SERVICIOS**
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: **TERCERO**
7. HORAS PRÁCTICAS: **31**
8. HORAS TEÓRICAS: **14**
9. HORAS TOTALES: **45**
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: **4**
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVO DE LA ASIGNATURA:

*El alumno obtendrá una Ilustración e inducción básica sobre la cultura del vino, coctelería y bebidas alcohólicas, para conocer la importante relación entre la gastronomía con el mundo de los vinos y bebidas alcohólicas. Conocerá el rol de trabajo que se lleva cabo en las jornadas de cantinero o servicio de bebidas.*

*Despertar en el alumno la sensibilidad e interés sobre el gusto en las catas de vinos y maridajes .*

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
I. PRINCIPALES CEPAS	4	2	6
II. BEBIDAS ALCOHOLICAS	4	2	6
III. MARIDAJE	4	2	6
IV. COCTELERIA	9	4	13
V. DEGUSTACION Y CATA DE VINO	6	2	8
VI. CONSERVACION Y ALMACENAJE	4	2	6
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	<b>14</b>	<b>45</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

## HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

### INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>ENOLOGIA</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA I :	PRINCIPALES CEPAS
3.-HORAS PRÁCTICAS:	4
4.-HORAS TEÓRICAS:	2
5.-HORAS TOTALES:	6
6.-OBJETIVO:	

*El alumno conocerá los conceptos de la vid con las respectivas cepas del mundo, para iniciar en las bases de la cultura de la vinificación que comprende la elaboración de los principales tipos de vinos.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. LA VID	<i>Analizará videos y fotografías donde se muestra el cultivo de la vid y el proceso de elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.</i>	1	<i>Describirá los conceptos de la vid y su cultivo como también los procesos de elaboración de vinos.</i>	1
II. PRINCIPALES CEPAS DEL MUNDO	<i>Analizará videos y mapas de las regiones donde provienen las principales cepas y vinos del mundo.  Ver fotos ò videos de las diferentes clases de uvas.</i>	3	<i>Enumerará las diferentes tipos de cepas del mundo para conocer la descendencia de los vinos blancos, tintos y rosados.</i>	1
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>		<b>2</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

# HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

## INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>ENOLOGIA</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA II :	<b>BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>
3.-HORAS PRÁCTICAS:	4
4.-HORAS TEÓRICAS:	2
5.-HORAS TOTALES:	6
6.-OBJETIVO:	

*El alumno podrá describir las diferencias existentes entre vinos, aperitivos, aguardientes y licores como también describir las regiones donde se producen.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. VINOS	<i>En un mapa vitivinícola se identificarán los países o regiones donde se producen los principales vinos del mundo. Identificar diferentes tipos de botellas según la clasificación del vino.</i>	1	<i>Describirá los conceptos de diferenciación entre vinos con las demás bebidas y enumerará los principales vinos del mundo con su respectiva uva de elaboración.</i>	½
II. APERITIVOS	<i>En un mapa de aperitivos se identificará los países o regiones donde se producen las principales variedades de aperitivos del mundo.</i>	1	<i>Describirá los conceptos diferenciación entre aperitivos con las demás bebidas y enumerará los principales producidos en el mundo.</i>	½
III. AGUARDIENTES	<i>En un mapa de aguardientes se identificará los países o regiones donde se producen las principales variedades de aguardientes del mundo.</i>	1	<i>Describirá los conceptos diferenciación entre aguardientes con las demás bebidas y enumerará los principales producidos en el mundo.</i>	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

IV. LICORES	<i>En un mapa de licores se identificará los países o regiones donde se producen las principales variedades de licores del mundo.</i>	1	<i>Describirá los conceptos de los diferentes tipos de licores.</i>	½
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>		<b>2</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

# HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

## INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>ENOLOGIA</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA III :	MARIDAJE
3.-HORAS PRÁCTICAS:	4
4.-HORAS TEÓRICAS:	2
5.-HORAS TOTALES:	6
6.-OBJETIVO:	

*El alumno conocerá y aplicara los conceptos básicos del maridaje, teniendo en cuenta el equilibrio donde ni el vino puede tapar el sabor de la comida ni la comida ser demasiado fuerte como para tapar los matices del vino.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. COMBINACION DE LAS BEBIDAS	Aplicar los conocimientos al momento de seleccionar las bebidas para acompañar el menú aplicando degustación de los mismos para lograr detectar la <b>diferencia y efecto al equilibrio</b> entre aperitivos, vino de acompañamiento de platillos fuertes y postres.	1	Explicar cuales son la bebidas que recomendadas para combinarse en un menú completo: aperitivos, vino de acompañar platillos fuertes según tipo de carne y postres sin alterar el equilibrio de sensaciones o sabores.	1
II. MARIDAJE CLASICO	Estará capacitado para realizar un maridaje clásico.  Podrá degustar platillos o quesos y recomendar el vino apropiado.	2	Describirá los diferentes tipos de maridajes clásicos para lograr el equilibrio perfecto entre vino y comida.	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

<p>III. ARMONIZACION</p>	<p><i>Realizar y analizar degustaciones donde se goce de armonía entre vinos y platos ò el efecto contrario para comprender aun más la importancia de un buen maridaje.</i></p>	<p>1</p>	<p><i>Explicará los conceptos básicos para lograr la armonización según las bebidas ò vinos recomendadas en un menú logrando un buen maridaje.</i></p>	<p>1/2</p>
<p><b>TOTAL</b></p>		<p><b>4</b></p>	<p><b>2</b></p>	

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

# HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

## INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>ENOLOGIA</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA IV:	COCTELERIA
3.-HORAS PRÁCTICAS:	9
4.-HORAS TEÓRICAS:	4
5.-HORAS TOTALES:	13
6.-OBJETIVO:	

El alumno conocerá las diferentes normas básicas de la coctelería para lograr la satisfacción de los clientes. Conocerá los roles para el desempeño de labores en el bar.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. MEZCLAS TRADICIONALES	<p>Realizar cócteles de mezclas clásicas, utilizando los utensilios, equipos, decoraciones, vasos o copas acordes al tipo de cóctel.</p> <p>Reconocer los diferentes sabores de los principales destilados o licores, utilizados en las mezclas tradicionales.</p> <p>Sensibilizará el gusto para reconocer sabores de los diferentes cócteles preparados.</p> <p>Realizará recetas estándar de cócteles.</p>	3	<p>Describir orígenes, definición, y composición de los cócteles realizados con mezclas clásicas.</p> <p>Enumerar los los cócteles de mezclas tradicionales más reconocidos como también los destilados o licores utilizados en los mismos.</p> <p>Describir las reglas básicas de combinaciones de cócteles de mezcla clásica.</p>	1

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

II. MEZCLAS MODERNAS	<p>Realizará cócteles de mezclas modernas, utilizando los utensilios, equipos, decoraciones, vasos ò copas acordes al tipo de cóctel.</p> <p>Reconocerá los diferentes sabores de los principales destilados ò licores, utilizados en las mezclas modernas.</p> <p>Sensibilizará el gusto para reconocer y crear sabores de diferentes cócteles modernos.</p> <p><b>Realizará recetas estándar de cócteles.</b></p>	3	<p>Describir los orígenes, definición, y composición de los cócteles realizados con mezclas modernas..</p> <p>Enumerar los cócteles de mezclas modernas y creaciones más reconocidas como también los destilados ò licores utilizados en los mismos. Describir las <b>nuevas normas</b> ò tendencias para combinación y realización de cócteles de mezcla moderna.</p>	1
III. BEBIDAS SIN ALCOHOL	<p>Analizar las tablas calóricas de los ingredientes de bebidas ò cócteles sin alcohol Vs. Los preparados con alcohol.</p> <p>Elaboración de cócteles sin alcohol.</p> <p><b>Realizará recetas estándar de cócteles</b></p>	1	<p>Describir causas, razones ò ventajas de los orígenes de las bebidas sin alcohol como también la variedad de bebidas y cócteles sin alcohol.</p>	1
IV. SUGERENCIAS DE BEBIDAS AL CLIENTE	<p>Conocerá nombres ò marca de diferentes clases de bebidas.</p> <p>Aplicará estrategias de venta</p> <p>Aplicará ò analizará estrategias para sugerencia de bebidas logrando la satisfacción al gusto de los clientes.</p> <p>Hacer diagrama de flujo para un servicio de bebidas.</p>	2	<p>Describir estrategias a tener en cuenta para estar en capacidad de sugerir bebidas y lograr la satisfacción del cliente.</p>	1
<b>TOTAL</b>		<b>9</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005



**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **ENOLOGIA**  
 2.-UNIDAD TEMÁTICA V : **DEGUSTACION Y CATA DE VINOS**  
 3.-HORAS PRÁCTICAS: **6**  
 4.-HORAS TEÓRICAS: **2**  
 5.-HORAS TOTALES: **8**  
 6.-OBJETIVO:

*Inducir y sensibilizar los sentidos aplicados en la degustación y cata de vinos.  
 El alumno ampliará sus conocimientos de conversación con vocabulario técnico sobre degustación y cata de vinos.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. DEGUSTACION (OLOR, COLOR, SABOR, BOUQUET )	<p>Practicará técnicas apropiadas para la apertura de botellas de vino.                      Podrá utilizar las herramientas necesarias en la cata de vinos.                      Aplicará los conocimientos de las fases de la cata como son: Fase visual limpieza y color, fluidez y efervescencia, fase olfativa y clasificación de las aromas, fase gustativa, los sentidos, los caracteres percibidos y el bouquet.                      Practicará el vocabulario de la cata de vinos.</p>	6	<p>Describirá las diferentes fases y herramientas utilizadas en un proceso de cata de vinos.                      Descripción de el vocabulario técnico utilizado en la cata</p>	2
<b>TOTAL</b>		<b>6</b>		<b>2</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

**HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER**

**INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA  
GASTRONOMIA**

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **ENOLOGIA**  
 2.-UNIDAD TEMÁTICA VI : **CONSERVACION Y ALMACENAJE**  
 3.-HORAS PRÁCTICAS: **4**  
 4.-HORAS TEÓRICAS: **2**  
 5.-HORAS TOTALES: **6**  
 6.-OBJETIVO:

*El alumno conocerá el proceso de conservación y almacenaje de los vinos dentro de las cavas con el fin mantener o mejorar la calidad de los mismos.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. TEMPERATURA	Interpretación y utilización de los diferentes termómetros para vinos. Aplicara conocimientos sobre métodos de enfriamiento y chambreado para lograr la temperatura adecuada para los vinos teniendo en cuenta también la temperatura ambiente donde se consumirá.	2	Enumerar los diferentes termómetros y su utilización para control de las temperaturas de los vinos. Describir las temperaturas óptimas para el servicio del vino blanco o tinto y demás. Métodos de enfriamiento o chambreado del vino. Explicar las recomendaciones para evitar el maltrato térmico de un vino.	1

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

<p>II. CARACTERISTICAS DE LA CAVA</p>	<p><i>Aplicará conocimientos en el manejo ò elaboración de una cava para vinos teniendo en cuenta: capacidad, distribución, materiales, temperatura, humedad, ventilación.</i></p>	<p>2</p>	<p><i>Describir las características de la cavas de vinos.</i></p> <p><i>Explicará recomendaciones más importantes para almacenar ò conservar vinos en las cavas para lograr mantener la calidad de los mismos.</i></p>	<p>1</p>
<p><b>TOTAL</b></p>		<p><b>6</b></p>	<p><b>2</b></p>	

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

## **PRACTICAS SUGERIDAS**

- ❖ *Hacer un taller de presentación e identificación de los diferentes vinos, aperitivos, aguardientes y licores.*
- ❖ *Presentar las diferentes tipos de botellas y analizar la importancia de los diseños de las mismas.*
- ❖ *Hacer una degustación ò cata general para enseñar diferencia entre vinos, aperitivos, aguardientes y licores.*
- ❖ *Hacer una cata especial y exclusiva de vinos analizando características organolépticas de los mismos..*
- ❖ *Realizar una degustación sobre maridaje utilizando entradas, platillos fuertes, quesos y postres.*
- ❖ *Hacer ejercicios sobre identificación de aromas, su clasificación y Bouquet de los vinos.*
- ❖ *Hacer taller sobre cócteles de mezclas tradicionales y modernas como también hacer ejercicio de sensibilización a la creación de nuevos cócteles.*
- ❖ *Juego de roles para conseguir estrategias en la sugerencia ò recomendaciones de bebidas a un cliente.*
- ❖ *Realizar prácticas de conversación utilizando el vocabulario técnico.*
- ❖ *Visitar establecimientos que tengan cavas de vinos con estándares altos de calidad.*
- ❖ *Participar en taller de demostración por parte de un somelier profesional.*
- ❖ *Realizar práctica profesional en un establecimiento para conocer el rol sobre el servicio de todo tipo de bebidas.*
- ❖ *Visitar un establecimiento que tenga un bar con una amplia y completa variedad de licores.*

## **RECOMENDACIONES DIDACTICAS**

- ❖ *Análisis de fotografías ò videos de los diferentes tipos de uvas*
- ❖ *Proyectar y analizar videos sobre el proceso de vinificación y elaboración de vinos.*
- ❖ *Analizar fotografías de los diferentes tipos de botellas para el emvasado de vinos según la clasificación.*
- ❖ *Analizar el diccionario de vocabulario técnico de los vinos.*
- ❖ *Analizar en cuadro de las aromas y su clasificación.*
- ❖ *Desarrollar las tablas de temperaturas de almacenaje y/o servicio de vinos.*
- ❖ *Hacer mesas redondas sobre experiencias profesionales durante las prácticas en establecimientos.*

## **RECOMENDACIÓN PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE**

*El docente deberá conseguir la evaluación, no solo como método de aprendizaje, sino como un indicador para enriquecer el proceso de enseñanza – aprendizaje.*

*Además de los exámenes tradicionales se recomienda que se tome en cuenta:*

- ❖ *Participación en clase y talleres.*
- ❖ ***Realizar y calificar cata a ciegas.***
- ❖ ***Realizar y calificar ejercicios de identificación de aròmas.***
- ❖ *Participación individual.*
- ❖ *Calificación sobre enriquecimiento durante las visitas hechas a Empresas.*
- ❖ *Calificar la presentación y calidad de los trabajos.*
- ❖ *Exposiciones en individuales ò en grupo.*
- ❖ *Resolución de casos prácticos*
- ❖ *Asistencia a las prácticas en laboratorio ò taller.*
- ❖ *Cumplimiento de material para las prácticas en el laboratorio.*

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005

## **BIBLIOGRAFIA**

**BASICA:**

**COMPLEMENTARIA:**

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
ÁREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: septiembre del 2005