


## 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>	Tercero
<b>3. Horas Teóricas</b>	25
<b>4. Horas Prácticas</b>	35
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Introducción a la viticultura y enología</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>20</b>
<b>II. Degustación y armonía entre alimentos y vinos</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>60</b>


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

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la viticultura y enología</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	20
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Blanco</li> <li>- Tinto</li> <li>- Rosado</li> <li>- Espumoso</li> <li>- Generosos</li> </ul> <p>Identificar los componentes de una etiqueta de vinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación de categoría</li> <li>- Nombre y dirección del embotellador</li> <li>- Contenido expresado en litros</li> <li>- Graduación alcohólica</li> <li>- Nombre del país productor</li> </ul> <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>

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


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- denominación de categoría</li> <li>- nombre y dirección del embotellador</li> <li>- contenido expresado en litros</li> <li>- graduación alcohólica</li> <li>- nombre del país productor</li> </ul> <p>C) Impacto de la enología en el desarrollo gastronómico</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a la vitivinicultura y enología.</li> <li>2. Analizar las partes de la vid y de la uva, su ciclo vegetativo y plagas más comunes.</li> <li>3. Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora vino.</li> <li>4. Regionalizar los vinos.</li> </ol>	<p>Ensayo</p> <p>Lista de cotejo</p>

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


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

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE


<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Degustación y armonía entre alimentos y vinos</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- Equipo</li> <li>- Temperaturas</li> <li>- Descorche</li> <li>- Servicio en copa</li> </ul> <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 platos.</p> <p>Proponer armonía de platos 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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>1. Comprender el proceso de elaboración y tipos de vino</li> <li>2. Comprender el proceso de cata.</li> <li>3. Analizar las características organolépticas de vinos</li> <li>4. Comprender el servicio de vino</li> <li>5. Comprender el proceso de maridaje</li> </ol>	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <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) 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>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- Estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</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>

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"> <li>- Manejo higiénico de los insumos</li> <li>- Manejo de almacén</li> <li>- Técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- Organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra</li> </ul> <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</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> <li>- Tipo de loza a utilizar</li> </ul> <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados</li> <li>- Sistemas de producción apegados a la normatividad</li> <li>- Técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar</li> <li>- Temperaturas de cocción, de servicio y de conservación</li> <li>- Fotografía de la presentación final</li> <li>- Costos, porciones y rendimientos</li> <li>- Aporte nutrimental</li> </ul>

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"> <li>- Actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima</li> <li>- Actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas</li> <li>- Observaciones e incidencias</li> </ul>

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

# FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
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

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