

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: VITIVINICULTURA DE LAS REGIONES DE MÉXICO CLAVE: O-VRM-3**

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante diseñará rutas enoturísticas para contribuir a la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos de las regiones vitivinícolas Noroeste, Norte, Altiplano-Central y Centro-Pacífico de México, a través de catas y propuestas de maridaje entre alimentos y vinos de las regiones, considerando para ello las bodegas y su infraestructura.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Desarrolla procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	9	6.56	Escolarizada	7	105

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Región Noroeste: Baja California, Baja California Sur y Sonora.	6	24
II. Región Norte: Chihuahua, Coahuila y Nuevo León.	3	22	25
III. Región Altiplano Central: San Luis Potosí, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo y Puebla.	3	22	25
IV. Región Centro-Pacífico: Durango, Zacatecas, Jalisco, Aguascalientes y Nayarit.	3	22	25
<b>Totales</b>	<b>65</b>	<b>40</b>	<b>105</b>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Diseñar productos y procesos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos a través de habilidades culinarias, de investigación y de innovación que deriven en el crecimiento del sector gastronómico, así como también en la creación de nuevos saberes que transformen el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.</p>	<p>Salvaguardar y difundir productos y procesos derivados del patrimonio gastronómico, considerando factores de la zona o región, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad.</p>	<p>Mediante líneas de investigación específica aplicada a la gastronomía, realizar prácticas de simulación o demostración, así como la tecnificación y estandarización de productos gastronómicos de cocina tradicional y regional para su conservación y difusión.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>Unidad de Aprendizaje</b>	I. Región Noroeste: Baja California, Baja California Sur y Sonora.					
<b>Propósito esperado</b>	El estudiante diseñará rutas enoturísticas y maridajes a través de los fundamentos de vitivinicultura de la Región Noroeste de México: Baja California, Baja California Sur y Sonora, para enriquecer la oferta gastronómica.					
<b>Tiempo Asignado</b>	<b>Horas del Saber</b>	6	<b>Horas del Saber Hacer</b>	24	<b>Horas Totales</b>	30

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Historia de la Región Noroeste  Subregiones  Tipos de uvas cultivadas  Bodegas productoras  Cata de vinos representativos de cada estado.  Maridajes por estado Diseño de rutas enoturísticas	Identificar los antecedentes históricos de la vitivinicultura de la Región Noroeste: Baja California, Baja California Sur y Sonora.  Diferenciar las subregiones productoras de vino y sus características.  Identificar los tipos de uvas cultivadas en las subregiones.  Enlistar las bodegas productoras de vino de la región.	A partir de un caso práctico:  Diseñar rutas enoturísticas.  Proponer maridajes de vinos y alimentos por estado.  Evaluar las características organolépticas de los vinos de la región Noroeste.	Demostrar la importancia del valor cultural y su compromiso.  Responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Línea del tiempo Cuadro de doble columna Mapa conceptual Organizadores de clasificación (diagrama de árbol) Proyectos Aula invertida Gamificación Prácticas en laboratorio Simulación Cuadro CQA	Ficha de cata Nariz del vino Equipo menor de servicio de vino Plataformas digitales Material multimedia Manual de asignatura	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes desarrollan catas y maridajes que les permitan ofrecer alternativas gastronómicas enfocadas a la Región Noroeste México (Baja California, Baja California Sur y Sonora).</p> <p>Los estudiantes diseñan rutas enoturísticas que les permitan su aplicación en el entorno laboral de la Región Noroeste México para enriquecer la oferta gastronómica.</p>	<p>A partir de un proyecto los estudiantes documentan los datos históricos, subregiones, tipos de uvas y bodegas de la Región Noroeste.</p> <p>A partir de fichas de cata los estudiantes describen las características organolépticas de los vinos de la Región Noroeste.</p> <p>A partir de una evaluación práctica los estudiantes sustentan la armonización entre vinos y alimentos de la Región Noroeste.</p> <p>A partir de un portafolio de evidencias los estudiantes diseñan rutas enoturísticas que contemplen los aspectos vitivinícolas de la Región Noroeste considerando para ello las</p>	Lista de verificación Ficha de cata Guía de observación Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

	bodegas y su infraestructura, para crear una experiencia enogastronómica.	
--	---	--

<b>Unidad de Aprendizaje</b>	II. Región Norte: Chihuahua, Coahuila y Nuevo León.					
<b>Propósito esperado</b>	El estudiante diseñará rutas enoturísticas y maridajes a través de los fundamentos de vitivinicultura de la Región Norte de México: Chihuahua, Coahuila y Nuevo León, para enriquecer la oferta gastronómica.					
<b>Tiempo Asignado</b>	<b>Horas del Saber</b>	3	<b>Horas del Saber Hacer</b>	22	<b>Horas Totales</b>	25

<b>Temas</b>	<b>Saber Dimensión Conceptual</b>	<b>Saber Hacer Dimensión Actuacional</b>	<b>Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva</b>
Historia de la Región Norte Subregiones  Tipos de uvas cultivadas  Bodegas productoras  Cata de vinos representativos de cada estado  Maridajes por estado  Diseño de rutas enoturísticas	Identificar los antecedentes históricos de la vitivinicultura de la Región Norte: Chihuahua, Coahuila y Nuevo León. Diferenciar las subregiones productoras de vino y sus características. Identificar los tipos de uvas cultivadas en las subregiones. Enlistar las bodegas productoras de vino de la región.	Diseñar rutas enoturísticas. Proponer maridajes de vinos y alimentos por estado. Evaluar las características organolépticas de los vinos de la región Norte.	Demostrar la importancia del valor cultural, su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa. Asumir el compromiso de promover la cultura del vino.

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Línea del tiempo Cuadro de doble columna Mapa conceptual Organizadores de clasificación (diagrama de árbol) Proyectos Aula invertida Gamificación Prácticas en laboratorio Simulación Cuadro CQA	Ficha de cata Nariz del vino Equipo menor de servicio de vino Plataformas digitales Material multimedia Manual de asignatura	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes desarrollan catas y maridajes que les permitan ofrecer alternativas gastronómicas enfocadas a la Región Norte México (Chihuahua, Coahuila y Nuevo León).</p> <p>Los estudiantes diseñan rutas enoturísticas que les permitan su aplicación en el entorno laboral de la Región Noroeste México para enriquecer la oferta gastronómica.</p>	<p>A partir de un proyecto los estudiantes documentan:</p> <p>Los datos históricos, subregiones, tipos de uvas y bodegas de la Región Norte.</p> <p>Las características organolépticas de los vinos de la Región Norte.</p> <p>A partir de un portafolio de evidencias los estudiantes diseñan:</p> <p>Rutas enoturísticas que contemplen los aspectos vitivinícolas de la Región Norte, considerando para ello las bodegas y su infraestructura, para crear una experiencia enogastronómica.</p>	<p>Lista de verificación</p> <p>Ficha de cata</p> <p>Guía de observación</p> <p>Rúbrica</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

Unidad de Aprendizaje	III. Región Altiplano Central: San Luis Potosí, Guanajuato, , Querétaro, Hidalgo y Puebla.					
Propósito esperado	El estudiante diseñará rutas enoturísticas y maridajes, a través de los fundamentos de vitivinicultura de la Región del Altiplano de México: San Luis Potosí, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo y Puebla para enriquecer la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	3	Horas del Saber Hacer	22	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
<p>Historia de la Región Altiplano</p> <p>Subregiones</p> <p>Tipos de uvas cultivadas</p> <p>Bodegas productoras</p> <p>Cata de vinos representativos de cada estado.</p> <p>Maridajes por estado</p> <p>Diseño de rutas enoturísticas.</p>	<p>Identificar los antecedentes históricos de la vitivinicultura de la Región Altiplano: San Luis Potosí, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo y Puebla.</p> <p>Diferenciar las subregiones productoras de vino y sus características.</p> <p>Identificar los tipos de uvas cultivadas en las subregiones.</p> <p>Enlistar las bodegas productoras de vino de la región.</p>	<p>Desarrollar rutas enoturísticas.</p> <p>Proponer maridajes de vinos y alimentos por estado.</p> <p>Evaluar las características organolépticas de los vinos de la región Altiplano-Central.</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural, su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.</p> <p>Asumir el compromiso de promover la cultura del vino.</p>

Proceso Enseñanza-Aprendizaje		
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

		Aula	
Línea del tiempo	Ficha de cata	Laboratorio / Taller	X
Cuadro de doble columna	Nariz del vino		
Mapa conceptual	Equipo menor de servicio de vino		
Organizadores de clasificación (diagrama de árbol)	Plataformas digitales		
Proyectos	Material multimedia		
Aula invertida	Manual de asignatura	Empresa	
Gamificación			
Prácticas en laboratorio			
Simulación			
Cuadro CQA			

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes desarrollan catas y maridajes que les permitan ofrecer alternativas gastronómicas enfocadas a la Región Altiplano-Central (San Luis Potosí, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo y Puebla).</p> <p>Los estudiantes diseñan rutas enoturísticas que les permitan su aplicación en el entorno laboral de la Región Altiplano-Central México para enriquecer la oferta gastronómica.</p>	<p>A partir de un proyecto los estudiantes documentan:</p> <p>Los datos históricos, subregiones, tipos de uvas y bodegas de la Región Altiplano-Central.</p> <p>diseñan rutas enoturísticas que contemplen los aspectos vitivinícolas de la Región Altiplano-Central, considerando para ello las bodegas y su infraestructura, para crear una experiencia enogastronómica.</p> <p>A partir de fichas de cata los estudiantes describen:</p> <p>Las características organolépticas de los vinos de la Región Altiplano-Central.</p>	<p>Lista de verificación</p> <p>Ficha de cata</p> <p>Guía de observación</p> <p>Rúbrica</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	



Unidad de Aprendizaje	IV. Región Centro-Pacífico: Durango, Zacatecas, Jalisco, Aguascalientes y Nayarit.					
Propósito esperado	El estudiante diseñará rutas enoturísticas y maridajes, a través de los fundamentos de vitivinicultura de la Región Centro-Pacífico de México: Durango, Zacatecas, Jalisco, Aguascalientes y Nayarit para enriquecer la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	3	Horas del Saber Hacer	22	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
<p>Historia de la Región Centro-Pacífico</p> <p>Subregiones</p> <p>Tipos de uvas cultivadas</p> <p>Bodegas productoras</p> <p>Cata de vinos representativos de cada estado</p> <p>Maridajes por estado</p> <p>Diseño de rutas enoturísticas</p>	<p>Identificar los antecedentes históricos de la vitivinicultura de la Región Centro-Pacífico: Durango, Zacatecas, Jalisco, Aguascalientes y Nayarit.</p> <p>Diferenciar las subregiones productoras de vino y sus características.</p> <p>Identificar los tipos de uvas cultivadas en las subregiones.</p> <p>Enlistar las bodegas productoras de vino de la región.</p>	<p>Desarrollar rutas enoturísticas.</p> <p>Proponer maridajes de vinos y alimentos por estado.</p> <p>Evaluar las características organolépticas de los vinos de la región Centro-Pacífico.</p>	<p>Demostrar la importancia del valor cultural, su compromiso y responsabilidad para con las comunidades que el estudiante representa.</p> <p>Asumir el compromiso de promover la cultura del vino.</p>

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Línea del tiempo	Ficha de cata	Laboratorio / Taller	X

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

<p>Cuadro de doble columna</p> <p>Mapa conceptual</p> <p>Organizadores de clasificación (diagrama de árbol)</p> <p>Proyectos</p> <p>Aula invertida</p> <p>Gamificación</p> <p>Prácticas en laboratorio</p> <p>Simulación</p> <p>Cuadro CQA</p>	<p>Nariz del vino</p> <p>Equipo menor de servicio de vino</p> <p>Plataformas digitales</p> <p>Material multimedia</p> <p>Manual de asignatura</p>	<p><b>Empresa</b></p>	
--	---	-----------------------	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes desarrollan catas y maridajes que les permitan ofrecer alternativas gastronómicas enfocadas a la Región Centro-Pacífico (Durango, Zacatecas, Jalisco, Aguascalientes y Nayarit).</p> <p>Los estudiantes diseñan rutas enoturísticas que les permitan su aplicación en el entorno laboral de la Región Centro-Pacífico México para enriquecer la oferta gastronómica.</p>	<p>A partir de un proyecto los estudiantes documentan los datos históricos, subregiones, tipos de uvas y bodegas de la Región Centro-Pacífico.</p> <p>A partir de fichas de cata los estudiantes describen las características organolépticas de los vinos de la Región Centro-Pacífico.</p> <p>A partir de una evaluación práctica los estudiantes sustentan la armonización entre vinos y alimentos de la Región Centro-Pacífico.</p> <p>A partir de un portafolio de evidencias los estudiantes diseñan rutas enoturísticas que contemplen los aspectos vitivinícolas de la Región Centro-Pacífico, considerando para ello las bodegas y su infraestructura, para crear una experiencia enogastronómica.</p>	<p>Lista de verificación</p> <p>Ficha de cata</p> <p>Guía de observación</p> <p>Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>REVISÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>F-DA-01-PA-LIC-7.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	<b>DGUTYP</b>	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	<b>SEPTIEMBRE 2024</b>	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Gastronomía; Diplomado en sumillería o vinos; Maestría en Enología	Estudios en docencia y/o educación basada en competencias (diplomado, especialidad o maestría).	Encargado o gerencia de cava. Sommelier, jefe de brigada o capitán de meseros en el sector de alimentos y bebidas. Experiencia en el área de servicio al cliente. Diseño de cartas de vinos. Consultor de vino en el sector productivo. Manejo de inventario y negociación con proveedores de vinos. Impartición de catas y maridajes privados y/o en establecimientos gastronómicos. Venta y promoción de vinos. Prácticas en viñedo y bodegas.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Vionda	2024	Vinos y Vinícolas de Baja California.	México		
Gerschman, Rodolfo	2023	Guía de Catadores de vino Mexicano 2022	México	Festines y Palabras.	978-607-98790-1-3 Vinitácora
Vionda	2019	Ruta del arte, queso y vino Querétaro.	México	Vinitácora	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Guía Peñín	Recuperado el 6 de junio de 2024	Vinos de México 2022	<a href="https://guiapenin.wine/public/Attachment/2022/4/gpmexico2022.pdf">https://guiapenin.wine/public/Attachment/2022/4/gpmexico2022.pdf</a>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	