

PROGRAMA ANALÍTICO

1. DATOS INFORMATIVOS

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y COMERC		ÁREA DE CONOCIMIENTO: HOTELERIA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: ENOLOGIA		PERIODO ACADÉMICO: PREGRADO S-II OCT18-FEB19	
CÓDIGO: 21085	No. CREDITOS: 2	NIVEL: PREGRADO	
FECHA ELABORACIÓN: 12/03/2018	EJE DE FORMACIÓN	HORAS / SEMANA	
	PROFESIONAL	TEÓRICAS: 1	PRÁCTICAS/LABORATORIO 1
DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA: La asignatura de Enología corresponde al eje de formación profesional, siendo además un instrumento de generación de cultura personal, presentándose como un instrumento capaz de explicar el origen, desarrollo, elaboración y cata - maridaje de todos los tipos vinos. La materia permite la gestión de la carta de vinos en establecimientos de A&B. Por medio de los temas propuestos, el estudiante estará en capacidad de clasificar aspectos sobresalientes de la Enología y su aplicación en la restauración.			
CONTRIBUCIÓN DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN PROFESIONAL: La Enología permitirá al estudiante estar en capacidad de identificar todos los aspectos relacionados con la producción y comercialización de vinos, llevar a cabo el proceso de cata y maridaje, contribuyendo a la generación de una cultura de vino dentro de la actividad turística.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA CARRERA (UNIDAD DE COMPETENCIA): ELABORA UNA CARTA ACERTADA DE VINOS PARA MARIDAJE SEGÚN MENÚ DENTRO DEL AREA DE A&B. DE HOTLES Y RESTAURANTES, DIRIGIDA A GRUPOS TURÍSTICOS Y CLIENTES EN GENERAL			
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA: Proporcionar los principios, técnicas, métodos y herramientas básicas para que el estudiante pueda aplicar los conocimientos de enología en el servicio de A&B.			
RESULTADO DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA: (ELEMENTO DE COMPETENCIA): Aplicar los conocimientos de enología en el servicio de A&B, utilizando los principios, técnicas, métodos y herramientas básicas.			

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

UNIDADES DE CONTENIDOS	
Unidad 1 INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA	Resultados de Aprendizaje de la Unidad 1 Valora el conocimiento legado por las antiguas culturas a través de la historia para la elaboración de los vinos como se los conoce actualmente y diferencia las características de los factores del terrua, que permiten la producción de vinos de calidad.
1.1. Historia del Vino El vino en el mundo antiguo El vino en el mundo moderno	
1.2. Concepto de Enología Etapas de la enología Actores de la enología: El enólogo, el Sommelier	
1.3. Fisiología de la Vid la uva – vitis vinífera : características anatómicas y fisiológicas	
1.4. Factores que inciden en la elaboración de los vinos clima suelo entorno	

PROGRAMA ANALÍTICO

UNIDADES DE CONTENIDOS

Ser humano y tecnología

Introducción a la cata: activación de los sentidos

1.5. Ciclo Vegetativo de la vid

1.5.1 Hemisferio oriental Hemisferio occidental

1.5.2. Los emplazamientos

1.6. El cuidado de los Viñedos

Tipos de poda

Conducción

Riego

Enfermedades

7 Iniciación al proceso de cata

- protocolo de presentación del vino - degustación y cata: umbrales - procesos y técnica para la utilización de los sentidos: vista, olfato, gusto

Unidad 2

Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2

UNIDAD 2: PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO Y SU COMERCIALIZACIÓN.

Identifica los procesos para la elaboración de vinos desde su siembra, cosecha y producción, diferenciando las características de cada uno, para la calidad y la comercialización

2.1 Cepas tintas, blancas y rosadas:

- Origen y países de referencia -Clima y suelo ideales por cepa -características organolépticas de cada tipo de cepa

2.2 Proceso de elaboración de Vinos:

Vinificación vinos tintos

-Vinificación vinos Blancos.

-Vinificación vinos rosados. -Vinificación Vinos Espumosos.

-Vinificación vinos dulces y Fortificados

2.3 Cata para reconocimiento y degustación de vinos Vocabulario de cata

Vocabulario de cata: - descriptores de vista, olfato y gusto

2.4 Crianza y almacenamiento

Tipos de crianza -Nominaciones por tiempo de crianza

La cava: características ideales de guarda

2.5 Comercialización.

Aspectos a tener en cuenta para comercializar vinos.

Unidad 3

Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3

SERVICIO DE VINOS Y ESTÁNDARES DE COMERCIALIZACIÓN

Aplica procedimientos para el servicio de vinos, utilizando técnicas y herramientas que contribuyen a la determinación de estándares de calidad.

1 Las botellas de vino - el corcho

1. Historia, Origen, fabricación, clases, colores, tipos, identificación de calidad.

2 El corcho

2 La cápsula - las etiquetas

1. Historia, origen y tipos.

2. Las etiquetas

3. Identificación de calidad.

4. Lectura por contenido de etiquetas, diferencias entre etiquetas vinos europeos y del nuevo mundo.

3 Las copas - el maridaje

Historia, fabricación, tipos y usos según tipo de vino. concepto, clases de maridaje. tips para maridar

6 El Maridaje

PROGRAMA ANALÍTICO

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

(PROYECCIÓN DE LOS MÉTODOS DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE QUE SE UTILIZARÁN)

- 1 Prácticas de Laboratorio
- 2 Clase Magistral

PROYECCIÓN DEL EMPLEO DE LA TIC EN LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE

- 1 Redes Sociales
- 2 Herramientas Colaborativas (Google, drive, onedrives, otros)
- 3 Aula Virtual
- 4 Material Multimedia

4. TÉCNICAS Y PONDERACIÓN DE LA EVALUACIÓN

- En este espacio se expresarán las técnicas utilizadas en la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje o evaluación formativa y sumativa.
- Las técnicas que se recomienda usar son: Resolución de ejercicios, Investigación Bibliográfica, Lecciones oral/escrita, Pruebas orales/escrita, Laboratorios, Talleres, Solución de problemas, Prácticas, Exposición, Trabajo colaborativo, Examen parcial, Otras formas de evaluación.
- Recordar que mientras más técnicas utilicen, la evaluación será más objetiva y el desempeño del estudiante se reflejará en su rendimiento (4 o 5 técnicas).
- Para evaluar se deberá aplicar la rúbrica en cada una de las técnicas de evaluación empleadas. Se debe expresar en puntaje de la nota final sobre 20 puntos. No debe existir una diferencia mayor a dos puntos entre cada técnica de evaluación empleada.
- En la modalidad presencial existen tres parciales en la modalidad a distancia existen dos parciales, toda la planificación de periodo académico se la realiza en función del número de parciales de cada modalidad.
- La ponderación a utilizarse en la evaluación del aprendizaje del estudiante será la misma en las tres parciales.
- Para la aprobación de una asignatura se debe tener una nota final promedio de 14/20, en los tres o dos

5. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA/ TEXTO GUÍA DE LA ASIGNATURA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
Enología práctica : conocimiento y elaboración del vino	Blouin, Jacques	4	2006	spa	Ediciones Mundi Prensa
Hostelería : Curso Completo de Servicios hoteles, restaurantes, cafeterías y bares	Lopez Collado, Asunción	-	1994	spa	Thomson Paraninfo

6. FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

DIEGO FABRICIO BRAZALES HERRERA
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

DIRECTOR DE CARRERA

JULIO TAPIA LEON
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO