

PROGRAMA DE ASIGNATURA: FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA

CLAVE: E-FVI-2

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante propondrá maridaje 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. El estudiante distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, para complementar la oferta gastronómica. El estudiante determinará las características organolépticas de vinos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Conforma menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	4	3.75	Escolarizada	4	60

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Introducción a la vitivinicultura	15	10
II. Cata, maridaje y servicio del vino	10	25	35
Totales	25	35	60

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

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar la operación de alimentos y bebidas a través de la planeación y ejecución 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</p>	<p>Desarrollar las etapas del ciclo administrativo orientadas a la operación de servicios gastronómicos.</p>	<p>El estudiante crea una empresa/productos/servicios utilizando el modelo CANVA para desarrollarlo y presentarlo.</p>
	<p>Fortalecer la industria y la cultura gastronómica de la región a través de procesos de investigación aplicada a la gastronomía, de la preservación de los conocimientos ancestrales y de proyectos de desarrollo enfocados en la gastronomía nacional.</p>	<p>Elabora un reporte sobre las características de la gastronomía de la región, basado en una metodología de investigación que contenga lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias
<p>Gestionar eventos y servicios gastronómicos a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.</p>	<p>Gestionar los diversos recursos disponibles para lograr la ejecución óptima de productos gastronómicos, a fin de maximizar la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menú a preparar - tipo de servicio - tipo de montaje - secuencia de servicio - número de comensales - requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño"
	<p>Desarrollar los procedimientos adecuados de organización,</p>	<p>Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas, e integrar un plan de producción considerando las necesidades y requerimientos del cliente.</p>

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

	dirección y control de eventos y servicios gastronómicos.	
Analizar con visión sostenible los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico de forma solidaria, empleando habilidades socioafectivas y saberes enfocados al mercado gastronómico.	Conformar menús y propuestas de maridaje de acuerdo con los requisitos propuestos por el cliente, procurando procesos de mejora continua y orientado hacia la maximización de la utilidad.	<p>Planea, organiza, ejecuta un evento gastronómico bajo las normativas aplicables del manejo higiénico de alimentos y bebidas; a través del diseño de un plan de trabajo previo que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación. - Tipo de servicio - Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario - Al menos 3 propuestas de evento que contemplen: tipo de servicio, menú y presupuesto. - Recetas estándar - Organigrama de trabajo
	Ejecutar las actividades gerenciales de la organización aplicando una estricta ética profesional, desde un enfoque de liderazgo que permita un desarrollo solidario.	Mediante una rúbrica y lista de cotejo, desarrollar y administrar un concepto gastronómico, que le permita al estudiante, a través de las competencias adquiridas, aplicar las habilidades socioemocionales, gerenciales y de liderazgo. Que contenga : <ul style="list-style-type: none"> -Desarrollo de menús y estrategias de marketing -Emprendimiento gastronómico -Planificación y organización de eventos culinarios: muestras gastronómicas, ferias, congresos, ponencias de especialidad
	Coordinar acciones sostenibles que deriven de proyectos gastronómicos que impacten en el desarrollo socioeconómico de la región	Por medio de una guía de observación, preservar la gastronomía local, generando de forma secundaria productos y servicios gastronómicos que fortalezcan a las comunidades en la parte económica, social (cultura y tradiciones) y medioambiental.
	Modular sus emociones con visión ética y de liderazgo a fin de	Utilizando un modelo de aprendizaje basado en proyectos o problemas, se analiza el manejo de las emociones de los

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

	crear sinergia en el equipo de trabajo en que se incorpore.	estudiantes durante los procesos de resolución de conflictos, la toma de decisiones y la conducción de la organización hacia los objetivos propuestos.
--	---	--

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

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la Vitivinicultura.					
Propósito esperado	El estudiante distinguirá los fundamentos de la vitivinicultura, para complementar la oferta gastronómica.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	15	Horas del Saber Hacer	10	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Generalidades y conceptos de la enología y vitivinicultura. Tipos de vino y su proceso de elaboración. Países productores del viejo y nuevo mundo.	Historia del vino. Identificar la historia del vino en las civilizaciones antiguas: -Mesopotamia. -Fenicia. -Egipto. -Grecia. -Roma. Identificar el contexto contemporáneo de la vitivinicultura Identificar el impacto social y económico del vino. Identificar la relación entre vino y cultura. Describir la importancia del vino como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.	Historia del vino Documentar la evolución del vino	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Generar estrategias que permitan el crecimiento de las relaciones intergrupales. Actuar con honestidad y responsabilidad dentro del aula de acuerdo al desarrollo de sus saberes.
	Generalidades y conceptos de la enología y vitivinicultura.	Generalidades y conceptos de enología y vitivinicultura	

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

	<p>Identificar los conceptos de enología, viticultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo y sommelier.</p> <p>Identificar las partes de la planta de la vid y de la uva.</p> <p>Explicar el ciclo vegetativo de la vid, sus enfermedades y plagas más comunes.</p>	<p>Diagramar enología, viticultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo, sommelier, las partes de la planta de la vid y de la uva, ciclo vegetativo de la vid, sus enfermedades y plagas más comunes</p>	
	<p>Tipos de vino y su proceso de elaboración.</p> <p>Identificar las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora el vino.</p> <p>Identificar los procesos de elaboración y los tipos de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanco. - Tinto. - Rosado. - Espumoso. - Generosos. - De postre. 	<p>Tipos de vino y su proceso de elaboración</p> <p>Evaluar las uvas de acuerdo con sus características</p> <p>Estructurar los procesos de elaboración de los vinos y su clasificación.</p>	
	<p>Países productores del viejo y nuevo mundo.</p> <p>Identificar los países productores de vino de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nuevo mundo: EUA, México. Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda. -Viejo mundo: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania. <p>Identificar las Denominaciones de Origen y nombramientos de calidad equivalentes para los países con reconocida tradición vitivinícola</p>	<p>Países productores</p> <p>Catalogar los países productores de vino de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nuevo mundo: EUA, México. Argentina, Chile, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda. -Viejo mundo: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania. 	

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

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes deberán identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a la vitivinicultura.</p> <p>Los estudiantes deberán analizar los conceptos enología, vinicultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo, sommelier, las partes de la planta de la vid y de la uva, ciclo vegetativo de la vid, sus enfermedades y plagas más comunes.</p> <p>Los estudiantes deberán identificar los procesos de vinificación de las principales uvas blancas y tintas con las que se elabora el vino.</p> <p>Los estudiantes deberán identificar los elementos de calidad de los vinos producidos en el viejo y nuevo mundo.</p> <p>Los y las estudiantes deberán identificar los vinos producidos en el viejo y nuevo mundo.</p>	<p>A partir de un caso práctico los estudiantes realizarán:</p> <p>Línea del Tiempo.</p> <p>Infografías de los principales conceptos de la Vitivinicultura.</p> <p>Fichas Técnicas.</p> <p>Catálogo Informativo de los principales países productores de vino en el mundo.</p>	<p>Fichas de cata</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Ensayo</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Cuestionarios</p> <p>Reportes de práctica</p>

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

Unidad de Aprendizaje	II. Cata, Maridaje y Servicio del Vino.					
Propósito esperado	El estudiante determinará las características organolépticas de vinos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	25	Horas Totales	35

Temas	Saber	Saber Hacer	Ser y Convivir
	Dimensión Conceptual	Dimensión Actuacional	Dimensión Socioafectiva
Cata del vino. Tipos de maridaje del vino. Protocolo de servicio del vino.	Cata del vino. Identificar el concepto de cata de vino Identificar el análisis sensorial de los vinos Identificar las etapas y características de la cata de vino: - Fase visual. - Fase olfativa. - Fase gustativa. Identificar la ficha técnica de la cata de vinos.	Cata del vino Realizar cata de los vinos Comparar las características sensoriales de los vinos: - Blanco. - Tinto. - Rosado. - Espumoso. - Generosos. - De postre.	Mostrar compromiso para con la clase y disciplina en sus labores diarias. Generar estrategias que permitan el crecimiento de las relaciones intergrupales. Actuar con honestidad y responsabilidad dentro del aula de acuerdo al desarrollo de sus saberes.
	2.2 Tipos de maridaje del vino. Identificar el concepto de maridaje. Identificar los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.	2.2 Tipos de maridaje del vino Proponer y desarrollar maridajes para vinos en función de origen, generalidades de la uva y características organolépticas	
	Protocolo de servicio del vino Describir el servicio de vino y sus características: - Equipo. - Temperaturas. - Descorche.	Protocolo de servicio del vino Identificar, diagramar y ejecutar el protocolo de servicio de vinos.	

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio en copa. - Decantación. - Traslado. 		
--	--	--	--

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
<p>Los estudiantes deberán identificar y valorar las etapas y características de la cata de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa. <p>Los estudiantes deberán identificar y valorar las etapas y características de la cata de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa. <p>Los estudiantes deberán aplicar los conocimientos para el servicio de vino y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo. - Temperaturas. - Descorche. - Servicio en copa. - Decantación. - Traslado. 	<p>A partir de un caso práctico realizar:</p> <p>Una infografía de las Denominaciones de Origen.</p> <p>Cuadro Comparativo.</p> <p>Diagrama de Flujo.</p>	<p>Fichas de cata</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Ensayo</p> <p>Ejercicios prácticos</p> <p>Cuestionarios</p> <p>Reportes de práctica</p>

Proceso Enseñanza-Aprendizaje

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

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas en laboratorio Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos Tareas de investigación Mapas conceptuales	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos	Laboratorio / Taller	x
		Empresa	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciado en Gastronomía, Licenciado en Artes Culinarias Chef, Certificación como Sommelier o Consultor del Vino, Maestro en Enología	Planeación, Organización y Ejecución de Secuencias Didácticas; correcta aplicación de evaluación Diagnóstica, Continua y Sumativa; manejo y diseño de material didáctico para la obtención del aprendizaje significativo en el proceso de enseñanza-aprendizaje.	Experiencia como Sommelier o Consultor del Vino en el sector productivo, implementación del proceso Cata-Maridaje en la industria alimentaria y en la enología. Experiencia en el área de Servicio al Cliente, Jefe de Brigada o Capitán de Meseros en el sector de Alimentos y Bebidas.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Leandro Ibar	2021	El libro del vino	USA	De Vecchi, Editorial, S.A.	9781646999118 , 1646999118
Juan Sánchez Guillen	2019	El Apasionante Mundo del Vino	Córdoba, España	Almuzara	978-8418205385
Lluís Manel Barba	2021	La cata de vinos	Barcelona	GRIJALBO	9788418007712 , 8418007710

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Juan Fernández Cuesta	10 de noviembre del 2021.	ABC del Vino 2021.	https://es.slideshare.net/degar-den/abc-2021-guia-del-vino

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