

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
1. DATOS GENERALES

Modalidad: PRESENCIAL ESPE MATRIZ SANGOLQUI	Departamento: CIENCIAS ECON. ADMIN. Y	Área de Conocimiento: HOTELERIA		
Nombre Asignatura: ENOLOGIA	Período Académico: PREGRADO S-I MRZ19 - JUL19		Eje de Formación PROFESIONAL	
Fecha Elaboración: 12/03/18 09:14 AM	Código: 21085	NRC: 4584	No. 2	Nivel: PREGRADO
Docente: ACOSTA MEJIA ELOISA SUSANA esacosta@espe.edu.ec		Sesiones/Semana:		
		Teóricas: 1	Prácticas/Laborator 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: 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: (Unidad de Competencia) 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

CONTENIDOS	
Unidad 1 INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA	Horas/Min: 10:00 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	Tarea 1 Consulta, y elabora mapas conceptuales acerca de la historia del vino en el viejo mundo

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

<p>El vino en el mundo moderno</p> <p>1.2. Concepto de Enología</p> <p>Etapas de la enología</p> <p>Actores de la enología: El enólogo, el Sommelier</p> <p>1.3. Fisiología de la Vid</p> <p>la uva – vitis vinífera : características anatómicas y fisiológicas</p> <p>1.4. Factores que inciden en la elaboración de los vinos</p> <p>clima suelo entorno Ser humano y tecnología Introducción a la cata: activación de los sentidos</p> <p>1.5. Ciclo Vegetativo de la vid</p> <p>1.5.1 Hemisferio oriental Hemisferio occidental</p> <p>1.5.2. Los emplazamientos</p> <p>1.6. El cuidado de los Viñedos</p> <p>Tipos de poda Conducción Riego Enfermedades</p> <p>7 Iniciación al proceso de cata</p> <p>- protocolo de presentación del vino - degustación y cata: umbrales - procesos y técnica para la utilización de los sentidos: vista, olfato, gusto</p>	<p>Tarea 2</p> <p>Consulta, y elabora mapas conceptuales acerca de la historia del vino en el nuevo mundo, analiza el desarrollo e impacto del vino en la civilización.</p> <p>Tarea 3</p> <p>Consulta y realiza mapas conceptuales con respecto al papel del Sommelier a través de la historia Evaluación e conocimientos.</p> <p>Tarea 4</p> <p>Realiza un cuadro conceptual, determinando el contenido vitamínico de la vid y los aspectos positivos hacia la nutrición y la salud.</p> <p>Tarea 5</p> <p>Consulta y expone sobre el ciclo vegetativo de la uva y relaciona con los emplazamientos existentes para la vid. Evaluación de conocimientos.</p> <p>Tarea 6</p> <p>Realiza un taller práctico de reconocimiento de aromas y principios técnicos de cata de vinos (los alumnos traerán vinos solicitados por la docente).</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONTENIDOS	
<p>Unidad 2 Horas/Min: 10:10</p> <p>UNIDAD 2: PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO Y SU COMERCIALIZACIÓN.</p>	<p>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 2</p> <p>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</p>
<p>2.1 Cepas tintas, blancas y rosadas:</p> <p>- Origen y países de referencia -Clima y suelo ideales por cepa - características organolépticas de cada tipo de cepa</p>	<p>Tarea 1</p> <p>Consulta y elabora una tabla con cepas tintas y blancas donde se especifica Origen de la cepa, países de referencia de cultivo, climas y suelos ideales y características organolépticas que las representa.</p>

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO
2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

<p>2.2 Proceso de elaboración de Vinos:</p> <p>Vinificación vinos tintos</p> <p>-Vinificación vinos Blancos.</p> <p>-Vinificación vinos rosados. -Vinificación Vinos Espumosos.</p> <p>-Vinificación vinos dulces y Fortificados</p>	<p>Tarea 2</p> <p>Consulta y expone sobre los procesos de vinificación de los vinos tintos blancos, rosados, champagne, dulces y fortificados, haciendo hincapié en los procesos de fermentación y temperaturas. Evaluación de conocimientos</p> <p>Tarea 2</p> <p>Consulta y expone sobre los procesos de vinificación de los vinos blancos, , haciendo hincapié en los procesos de fermentación y temperaturas. Evaluación de conocimientos</p> <p>Tarea 2</p> <p>Consulta y expone sobre los procesos de vinificación de los vinos rosados, champagne, haciendo hincapié en los procesos de fermentación y temperaturas. Evaluación de conocimientos</p> <p>Tarea 2</p> <p>Consulta y expone sobre los procesos de vinificación de los vinos dulces y fortificados, haciendo hincapié en los procesos de fermentación y temperaturas. Evaluación de conocimientos</p>
<p>2.3 Cata para reconocimiento y degustación de vinos</p> <p>Vocabulario de cata</p> <p>Vocabulario de cata: - descriptores de vista, olfato y gusto</p>	<p>Tarea 3</p> <p>Taller de cata: vino de cepa tinta y blanca representativas. vinos (los alumnos traerán vinos solicitados por la docente) Evaluación de conocimientos</p>
<p>2.4 Crianza y almacenamiento</p> <p>Tipos de crianza -Nominaciones por tiempo de crianza</p> <p>La cava: características ideales de guarda</p>	<p>Tarea 4</p> <p>Consulta a través de mapas conceptuales la fabricación de barricas y los beneficios que los tipos de crianza tienen sobre los vinos.</p> <p>Tarea 4</p> <p>Elabora una presentación sobre cavas de vino y las características que estas deben mantener para almacenar vinos de forma adecuada.</p>
<p>2.5 Comercialización.</p> <p>Aspectos a tener en cuenta para comercializar vinos.</p>	<p>Tarea 5</p> <p>Taller de cata: degustación vinos rosados y espumosos, utilización de vocabulario de cata. vinos (los alumnos traerán vinos solicitados por la docente)</p>

CONTENIDOS		
<p>Unidad 3</p> <p>SERVICIO DE VINOS Y ESTÁNDARES DE COMERCIALIZACIÓN</p>	<p>Horas/Min: 12:50</p>	<p>Resultados de Aprendizaje de la Unidad 3</p> <p>Aplica procedimientos para el servicio de vinos, utilizando técnicas y herramientas que contribuyen a la determinación de estándares de calidad.</p>
<p>1 Las botellas de vino - el corcho</p> <p>1. Historia, Origen, fabricación, clases, colores, tipos, identificación de calidad.</p>	<p>Tarea 1</p> <p>Consulta y expone sobre las botellas y el corcho y los parámetros a tomar en cuenta para verificar los vinos de calidad. Evaluación de conocimientos</p>	

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

2. SISTEMA DE CONTENIDOS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

<p>2 El corcho</p> <p>2 La cápsula - las etiquetas</p> <p>1. Historia, origen y tipos.</p> <p>2. Las etiquetas</p> <p>3. Identificación de calidad.</p> <p>4. Lectura por contenido de etiquetas, diferencias entre etiquetas vinos europeos y del nuevo mundo.</p> <p>3 Las copas - el maridaje</p> <p>Historia, fabricación, tipos y usos según tipo de vino. concepto, clases de maridaje. tips para maridar</p> <p>6 El Maridaje</p>	<p>Tarea 2</p> <p>Consulta y expone sobre las cápsulas, etiquetas y copas y los parámetros a tomar en cuenta para verificar los vinos de calidad. Evaluación de conocimientos</p> <p>Tarea 3</p> <p>Taller cata maridaje: combinación de vinos y productos o platos, ejercicio personal de percepciones. vinos (los alumnos traerán vinos solicitados por la docente)</p> <p>Tarea 4</p> <p>salida de campo elaboración de maridaje en restaurantes de la ciudad.</p> <p>Tarea 5</p> <p>Tarea final del 3er parcial "Elaboración del trabajo pre gira de las giras académicas Sierra Norte, Austro y Galápagos".</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. PROYECCIÓN METODOLÓGICA Y ORGANIZATIVA PARA EL DESARROLLO DE LA
Metodos de Enseñanza - Aprendizaje

- 1 Clase Magistral
- 2 Exposiciones individuales y grupales
- 3 Talleres
- 4 "Método explicativo para la parte teoría planificada, utilizando herramientas de presentación (prezi, power point, entre otros) paso a paso, preguntando cada vez que amerite si hay dudas. Se elaborará el trabajo pre gira mediante la elaboración de un guión turístico el cual consta de una descripción de los sitios turísticos a visitar en las diferentes provincias con información relevante, histórica, y actual dentro la gira académica Sierra Norte, Austro y Galápagos".

Empleo de Tics en los Procesos de Aprendizaje

- 1 Redes Sociales
- 2 Aula Virtual
- 3 FOROS

4. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE, CONTRIBUCIÓN AL PERFIL DEL EGRESO Y TÉCNICA DE

Logro o resultado de aprendizaje	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	Técnica de Evaluación	Evidencia de aprendizaje
----------------------------------	------------------------------------------------------	-----------------------	--------------------------

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

Logro o resultado de aprendizaje	Niveles de logro: Alta(A), Media (B), C(Baja).	Técnica de Evaluación	Evidencia de aprendizaje
1.)) Aplica procedimientos para el servicio de vinos, utilizando las técnicas, herramientas y estándares, que contribuyen a la determinación de un servicio de calidad. Determina además los parámetros necesarios para realizar cata maridaje. Reconoce la potencialidad vinícola de los países del nuevo y viejo mundo.	Alta A	Aplica técnicas de servicio y cata a través del conocimiento adquirido de todos los aspectos a tomar en cuenta para el servicio, cata y maridaje del mismo, e identifica las características vinícolas de los países del viejo y nuevo mundo.	Evaluación a través de un evento de servicio con cata y maridaje con vinos de América Latina y Europa.
2. Considera la importancia del desarrollo vinícola a lo largo de la historia su evolución y aporte a la civilización, destacando las condiciones y factores tanto de clima, suelo y entorno que se deben considerar al momento de producirlo, valorando además los actores que intervienen en la elaboración del vino de calidad.	Alta A	Evaluación sobre las diferentes etapas históricas en el desarrollo vinícola y sobre los factores que intervienen en la calidad del vino. Se evalúa el aporte del estudiante a la materia a través de los procesos de cata del vino.	reconoce la importancia de la intervención de las culturas antiguas en el desarrollo vinícola actual, además de concienciar sobre los factores de clima, suelo y entorno que son fundamentales en la elaboración de vinos de calidad. Realiza talleres de cata evidenciando parámetros de calidad del vino
3. 2) Reconoce los procedimientos y técnicas científicas para la elaboración de vinos desde la siembra, cosecha, producción y comercialización diferenciando las características de cada uno de los procesos. Realiza el proceso de cata de vinos, con la activación consiente de los sentidos, para diferenciar características organolépticas de cepas y vinos y calidades.	Alta A	Se evalúa los parámetros de contenido, presentación, explicación y debate que se genere con el tema a tratar. Se evalúa el aporte del estudiante a la materia a través de los procesos de cata del vino.	Analiza el proceso de elaboración del vino realizando presentaciones grupales para demostrar las diferencias sustanciales de cada proceso. Realiza talleres de cata evidenciando parámetros de calidad del vino.

5. DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO

Total	Conferencias	Clases Prácticas	Laboratorios	Clases Debates	Clases Evaluación	Trabajo autonomo del
32	12	10	0	0	10	32

6. TÉCNICAS Y PONDERACION DE LA EVALUACIÓN

Técnica de evaluación	1er Parcial	2do Parcial	3er Parcial
Examen Parcial	8	8	8
Tareas o guías	1	1	1
Pruebas oral/escrita	4	4	4
Talleres	5	5	5
Exposición	1	1	1
Foro	1	1	1
TOTAL:	20	20	20

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

7. 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

8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Titulo	Autor	Edición	Año	Idioma	Editorial
1. El Vino atlas mundial.	JOHNSON, Hugh	2da	2000	ESPAÑOL	Tandem Verlage, GmbH. Alemania
2. Enología práctica, conocimiento y elaboración del vino	BLOUIN, J y E, Peynaud.	1era	2004	Español	Mundi -Prensa. España
3. El Vino/"Le nez du vin" Aromas del vino/ "Le nez du vin" defectos del vino	DOMINÉ André.	.1era	2008	ESPAÑOL	Edición Konemann
4. Guía del Vino:	SIMS, Fiona,	1era	2003	ESPAÑOL	Editorial Parragón

9. LECTURAS PRINCIPALES

Tema	Texto	Página	URL
Diferentes tipos de vides blancas y tintas	Guía del Vino	pag. 14 – 23	https://www.verema.com/informacion/guia-de-vinos
Historia del vino	El Vino	Pag. 16 – 29	www.casadellibro.com/libro-el-vino/9783833146121/1211331
Partes constitutivas de la vid	El Vino	Pag. 94-98	www.casadellibro.com/libro-el-vino/9783833146121/1211331
Factores que intervienen en el cultivo de la vid	Guía de la Nueva cultura del Vino	pag 32 a 46	www.freelibros.org/guias/guia-de-la-nueva-cultura-del-vino-josep-bujan.html
Formas de las botellas utilizadas para almacenar	El Vino	Pag. 138	https://www.protocolo.org/.../la.../las_botellas_de_vino_sus_nombres_y_tamanos.htm..
Etiquetas de vinos utilizados en los diferentes países vinícolas	Enciclopedia Escuela Daly de Hostelería y Turismo, tomo 4	pag. 31 y 33	
Lenguaje del vino	Conocer el Vino Escuela de Cocina, Salvat Editores, segunda edición	pag 19 a 21 Pag. 30 - 31	
Francia y su vitivinicultura	El Vino Conoce el Vino Enciclopedia Escuela Daly de Hostelería y Turismo, tomo 4	Pag 150- 160 pag 96 a 109 pag 30 - 38	
Italia y su vitivinicultura	-Conoce el vino	pag 110 a 129	
España y su vitivinicultura	Conoce el vino	pag 96 a 109	
Argentina y su vitivinicultura	El Vino, André Dominé (2008)	Pag. 250 - 264	
Chile y su vitivinicultura	El Vino, André Dominé (2008) pag. 266 a 271	pag. 266 a 271	
Estados Unidos y su vitivinicultura	El Gran Libro de los Vinos,	pag 246 a 265	

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

Tema	Texto	Página	URL
Elaboración de vinos de forma artesanal e industrial	Enciclopedia Escuela Daly de Hostelería y Turismo, tomo 4 Enología,		
Fases de cata	Vinos, Escuela de Cocina, Salvat Editores, segunda edición (2007).	Pag. 34 - 45	
Maridaje	Vinos, Escuela de Cocina, Salvat Editores, segunda edición (2007).	Pag. 55 - 91	
Fases de cata	Vinos, Escuela de Cocina, Salvat Editores, segunda edición (2007).	Pag. 34 - 45	

10. ACUERDOS
Del Docente:

- 1 Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.
- 2 Cumplir con las leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- 3 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 4 Esforzarme en conocer con amplitud al campo académico y práctico
- 5 Asistir a clases siempre y puntualmente dando ejemplo al estudiante para exigirle igual comportamiento
- 6 Motivar, estimular y mostrar interés por el aprendizaje significativo de los estudiantes y evaluar a conciencia y con justicia

De los Estudiantes:

- 1 Mantener en todo momento un clima de empatía y consideración entre estudiantes, profesores, administrativos, trabajadores, etc.
- 2 Cumplir con las leyes y reglamentos institucionales y orientar todos los esfuerzos en la dirección de los grandes propósitos de la Universidad (Misión, Visión)
- 3 Cumplir con las obligaciones de estudiantes y docentes para devengar la inversión que hace el estado Ecuatoriano en favor de los mismos.
- 4 Ser honesto, no copiar, no mentir
- 5 Firmar toda prueba y trabajo que realice en conocimiento que no he copiado de fuentes no permitidas
- 6 Colaborar con los eventos programados por la institución e identificarme con la carrera
- 7 Llevar siempre mi identificación en un lugar visible
- 8 Respetar y cuidar todas las instalaciones físicas que conforman la carrera, así como sus laboratorios y el campus en general.

PROGRAMA DE ASIGNATURA - SÍLABO

FIRMAS DE LEGALIZACIÓN

FIRMADO Y
SELLADO

ELOISA SUSANA ACOSTA MEJIA
DOCENTE

CARLOS HUGO NOVOA BRITO
COORDINADOR DE AREA DE CONOCIMIENTO

EFREN ALBERTO CISNEROS JACOME
DIRECTOR DE DEPARTAMENTO