



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
División de Gestión Empresarial
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Enología

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura Enología	2. Nivel de formación Licenciatura	3. Clave de la Asignatura CU249
4. Prerrequisitos Fundamentos del Turismo	5. Área de Formación Optativa Abierta	6. Departamento Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
7. Academia Academia de Gestión Gastronómica	8. Modalidad Presencial	9. Tipo de Asignatura Curso-taller
10. Carga Horaria Teoría: 40 horas Práctica: 40 horas Total: 80 horas	11. Créditos 8	

12. Trayectoria de la asignatura

Contenido del Programa

13. Presentación

El plan de estudios de la licenciatura en turismo tiene como finalidad diversificar los conocimientos que debe tener el profesional de la actividad turística, por ello se integró la materia de enología dándole al alumno la oportunidad de aumentar su conocimiento gastronómico en específico en el área de la enología y la vitivinicultura. Además de poder practicar y posteriormente laborar en el mundo gastronómico, motivando el desarrollo profesional.

Esto permitirá que el panorama del mundo gastronómico y turístico dentro de la formación del alumno sea aún mayor y se relacione con los tópicos especializados dentro del área.

La industria turística y gastronómica se ha diversificado a tal grado que el conocimiento de la cultura del vino ha llegado a ser parte importante de la formación profesional del licenciado en turismo para así satisfacer necesidades básicas de alimentación y complementarias de esparcimiento.

14.- Objetivos del programa

Objetivo General: El alumno desarrollará habilidades para la evaluación sensorial de vinos de mesa.

15.-Contenido

Contenido temático

- UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN AL VINO.
- UNIDAD 2. CEPAS, AGRICULTURA Y VARIEDADES.
- UNIDAD 3. ENOGRAFÍA Y GEOGRAFÍA DEL VINO.
- UNIDAD 4. VINOS Y VARIETALES.

Contenido desarrollado

- UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN AL VINO.
Objetivo: El alumno reconocerá las características generales del vino de mesa.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- 1.1. ¿Qué es el vino?
- 1.2. Historia - mitología y cronología
- 1.3. Composición del vino
- 1.4. Clasificación del vino
- 1.5. Características organolépticas del vino
- 1.6. Terminología

UNIDAD 2. CEPAS, AGRICULTURA Y VARIEDADES.

Objetivo: El alumno identificará las características de los distintos tipos de variedades y el proceso de producción del vino.

- 2.1. Cepas - agricultura y variedades
- 2.2. La bodega de producción
- 2.3. La producción del vino
- 2.4. Los insumos OS
- 2.5. Los procesos
- 2.6. La fermentación
- 2.7. El azúcar - el alcohol
- 2.8. La acidez
- 2.9. Los taninos
- 2.10. Enfermedades y efectos

UNIDAD 3. ENOGRAFÍA Y GEOGRAFÍA DEL VINO.

Objetivo: Que el alumno distinguirá la geografía universal del vino y de los países que lo producen.

- 3.1. Enografía - geografía del vino
- 3.2. Los vinos en la historia
- 3.3. Países productores

UNIDAD 4. VINOS Y VARIETALES.

Objetivo: El alumno empleará los principios de cata de los distintos tipos de vinos.

- 4.1. Vinos - variedades y coupages
- 4.2. Vinos especiales
- 4.3. La cata
- 4.4. La crianza
- 4.5. Afinidades - armonía
- 4.6. El servicio
- 4.7. Botellas - corchos - etiquetas
- 4.8. Las copas
- 4.9. La temperatura del servicio
- 4.10. La calidad
- 4.11. La cava
- 4.12. Conservación
- 4.13. Método champenoise

16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: Catas y Maridajes

17.- Metodología

El diseño de este programa se realiza con base al modelo educativo por competencias, donde el aprendizaje se centra en el alumno en quien se fomenta:



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- la cooperación e instrucción colectiva
- la relación teórico – práctica
- la comunicación efectiva entre alumno – docente
- la individualización del aprendizaje por medio del reconocimiento de las diferencias entre alumnos y sus formas para aprender.
- la motivación y el desarrollo de habilidades de aprendizaje

Para clases virtuales se usan las herramientas tecnológicas como Google Classroom, meet, zoom, así como plataformas de video streaming.

18.- Evaluación

20%	Tareas (Discusiones en foro de discusión en línea, y tareas individuales)
30%	Exámenes Parciales (2 Exámenes orales)
20%	Participación en clase – Asistencias
10%	Prácticas de aproximación (catas y maridajes)
20%	Manual de enología

19.- Bibliografía

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Wine Folly (2015)

The Essential Guide to Wine

Madeline Puckette y Justin Hammack

The Wine Bible (2015)

Karen Macneil

2da. Edición

Guía Catadores del Vino Mexicano (2019)

Rodolfo Gerschman

Ed. Planeta

Atlas Mundial del Vino (2017)

Hugh Johnson, Jancis Robinson

Ed. Blume 7° edición

El Vino (2017)

Andre Domine

Ed. H.F. Ullman

Libro:El abc del vino

DIEZ, Jesús (2012) Larousse No. Ed -

ISBN: 9786072105171

Libro: El Vino Conocimientos básicos, (Gastronomía-Dieta y nutrición (2007)

Julio Michaud. Ed. Everest. S.A

ISBN: 978-84-241-8452-0

Libro: Los vinos: los secretos del vino. Paises y regiones

INDURAIN Pons, Jordi (2008) Larousse No. Ed -

ISBN: 9788480168199



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
División de Gestión Empresarial
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Libro: Vinos especiales; vinos con otro caracter: moscateles, oportos, marsales, vermouths, mistelas
MUÑOZ Ramos, Juan (2010) Scyla No. Ed -

ISBN: 9788448067878

Libro: BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA
El pequeño Larousse de los vinos: conocer, escoger, degustar
GARCÍA Cerezo, Tomás (2007) Larousse No. Ed -
ISBN: 9701217539

El viñedo del Mundo España
https://www.youtube.com/watch?v=_2csuZd5Sd8
El Ciclo biológico de la Vid
<https://www.youtube.com/watch?v=p2YwKoKI9ls>
Tipos de copas
<https://www.youtube.com/watch?v=eshKRb-GHY8>
#yo sommelier
https://www.youtube.com/results?search_query=%23YoSommelier

20.- Perfil del profesor

Capacidad docente (saber impartir la materia dentro de un ambiente de confianza y respeto, permitiendo al alumno un desarrollo profesional y personal). Licenciados en Turismo, Sommelier, Evaluación Sensorial, Licenciados en Gastronomía o con licenciatura en Ciencias Económico Administrativas con experiencia profesional en el área de Alimentos y Bebidas.

21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Alfonso Favián Azpeitia Berni.
Código 2949337

Blanca Lilia Villegas Lugo
Código 2619849

22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 09 de junio de 2016. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:
Alfonso Favián Azpeitia Berni.
Código 2949337

Actualizaciones:
21 de junio de 2018.
22 de septiembre de 2020

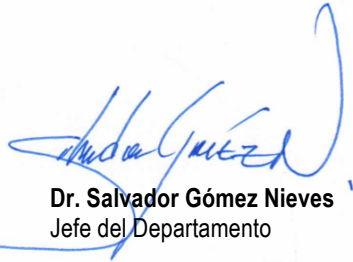


UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

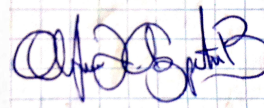
Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
División de Gestión Empresarial
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



Dr. Salvador Gómez Nieves
Jefe del Departamento



PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA

Alfonso Favián Azpeitia Berni