



A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

ESQUEMA DE DISEÑO CURRICULAR

DEFINICIONES	
Tipo de Curso	Capacitación Profesional Básica
Orientación	Degustación y Conocimiento Básico del Vino
Perfil de Ingreso	Primaria Completa. 18 años. Carné de salud
Duración	25 horas
Perfil de Egreso	Competencias de egreso: <ul style="list-style-type: none">• Conoce y reconoce básicamente las características principales y las propiedades más destacadas de los vinos.• Maneja el lenguaje básico, referente a la Enología.• Informa, promociona, difunde y asesora sobre las principales características de los vinos.• Sugiere vinos, de acuerdo a las grandes líneas del maridaje.• Realiza el servicio básico del vino.• Maneja las temperaturas en el servicio de vinos.
Crédito Educativo	Capacitación Profesional Básica en Degustación y Conocimiento Básico del Vino.
Certificación	Certificado



A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
(Universidad del Trabajo del Uruguay)

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO
TIPO DE CURSO	Capacitación Profesional Básica	058
PLAN	2007	2007
ORIENTACIÓN	Degustación y Conocimiento Básico del Vino	855
SECTOR DE ESTUDIOS	Gastronomía	16
AÑO	Único	00
MÓDULO	N/C	00
ÁREA DE ASIGNATURA	Práctica Prof de Sala Bar	592
	Enología y Elaboración de Bebidas	286
ASIGNATURA	Degustación y Conocimiento del Vino	0896
	Degustación y Conocimiento del Vino	0897
ESPACIO CURRICULAR	N/C	N/C

TOTAL DE HORAS/CURSO	25 horas
DURACIÓN DEL CURSO	5 clases
DISTRIB. DE HS /SEMANALES	25 horas

FECHA DE PRESENTACIÓN	16.11.09
FECHA DE APROBACIÓN	Exp 6706/09 11.12.09
RESOLUCIÓN CETP	Res 2418/09 Acta 267

PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
ÁREA DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR

FUNDAMENTACIÓN

El curso de Degustación y conocimiento básico del vino constituye una propuesta para satisfacer la necesidad que tienen los actores involucrados en la comercialización, servicios de vinos y personas vinculadas a este rubro así como otras que desean ampliar sus conocimientos sobre el tema.

Se destaca la formación de personal capacitado en la promoción, información, asesoramiento y divulgación de las principales características, propiedades, bondades y beneficios del vino. La necesidad de manejar conocimientos básicos sólidos, así como el lenguaje adecuado son indispensables a la hora de comprender la enología, el vino y su servicio, adecuado.

Requisitos Docentes: equipo integrado por Docente de Enología (área 286) y Docente de Práctica Profesional de Sala-Bar (área 592).

OBJETIVOS

Capacitar a los alumnos brindando las herramientas necesarias para:

- Conocer y reconocer básicamente las características principales, sus propiedades más destacadas, así como la correcta degustación de los mismos.
- Manejar correctamente el lenguaje básico, referente a la Enología, lo cual le permitirá lograr expresarse y degustar de manera satisfactoria los vinos.
- Lograr el conocimiento básico necesario para informar, promocionar, difundir y asesorar sobre las principales características las resaltando propiedades y bondades de los vinos.
- Sugerir vinos, de acuerdo a las grandes líneas del maridaje.
- Fomentar prácticas adecuadas en el momento del servicio del vino.
- Manejar las temperaturas de servicio de acuerdo al vino.

CONTENIDOS

Los contenidos comprenden 12 unidades temáticas que se detallan a continuación:

1) La uva - el vino: 2 horas.

- La vida y el vino a través de la Historia. La vitivinicultura en el Uruguay.
- La uva y sus componentes. Cepas del Uruguay.
- Uruguay, país productor y exportador de vinos de calidad.

2) Elaboración del vino: 2 horas.

- El ciclo de la vid, composición del viñedo, determinación de madurez óptima.
- Fermentación del mosto.

- Obtención de vinos blancos, rosados y tintos, jóvenes y de crianza. Técnicas de elaboración.

3) Clasificación de vinos: 3 horas.

- General: Diferencias en los procesos de elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.
- Por cepaje: Monovarietales, varietales, de corte.
- Por su calidad: V.C.P, de mesa y comunes. Envasado y presentación de cada tipo de vino de acuerdo a las disposiciones.
- Por edad: Jóvenes y de crianza.
- Por porcentaje de azúcar: Dulces, abocados, secos, extra secos.
- Vinos de aguja, espumosos naturales (segunda fermentación), método tradicional Champenoise, y Charmat. Método de gasificación artificial de vinos (Espumantes con gas carbónico agregado).
- Denominaciones de Origen.
- Vinos Fortificados.
 - En Uruguay elaboración de licor de Tannat.
 - Vinos de cosechas tardías, dulces naturales.
 - Elaboración de Jugo de uva.

- Vinos fortificados en el mundo:
 - Con Denominación de Origen:
 - Oporto y Madeira en Portugal.
 - Jerez en España.
 - Otros fortificados, clasificación y características.

4) Reglamentaciones en Uruguay: 2 horas.

- Reglamentación de los vinos según I.NA.VI.
- Requerimientos para un VCP y vinos de mesa.
- Normativas de I.NA.VI. frente a vinos importados.
- Interpretación de las etiquetas. Tipos de tapones y cápsulas utilizados.
- La O.I.V. reglamentaciones y disposiciones mundiales generales.

5) Las Bodegas de Uruguay: 2 horas.

- Bodegas importancia, Líneas de vinos que elaboran, Cepas más utilizadas. El Tanta como cepa emblema del país.

6) Las Bodegas y Los vinos del Mundo: 2 horas.

- El Viejo Mundo, su historia, cepas y características generales en cuanto a crianza y maduración de los vinos.
- Francia, Italia, España, Alemania. Breve reseña de las regiones vitivinícolas emblemáticas.
- La latitud como determinante de calidad. EEUU y Sudáfrica.
- Los vinos de la región: Principales bodegas y características de los vinos Chilenos, Argentinos y Brasileños.

7) Análisis sensorial del vino: 3 horas.

- Definición. Evaluadores. Sentidos utilizados en la degustación. La vista, el olfato y el gusto.
- Mecanismos neurofisiológicos de la cata. Medida de los caracteres organolépticos.

- Fases de la degustación. Sabores y descripciones aromáticos. Equilibrio de olores y sabores. Condiciones del catador.

9) Métodos de análisis sensorial: 3 horas.

- Instalaciones y material de cata. Copa de cata.
- Presentación de los vinos.
- Clasificación de las sensaciones.
- Fichas de cata. El vocabulario del degustador de vinos.
- Calidad de nuestros vinos.
- Prácticas de degustación.
- Diferentes copas de cata y servicio, de acuerdo al tipo de vino a degustar.
- Evaluación de lo aprendido.

10) Importancia de las etiquetas de los vinos nacionales e importados: 2 horas.

- Elección de vinos de acuerdo a la ocasión.
- Reglas del correcto servicio.
- Decantación y oxigenación de vinos de roble.
- Temperaturas de servicio.
- Conservación de los vinos de manera adecuada.
- Práctica de degustación.

11) El vino en la gastronomía: 2 horas.

- Maridaje de vinos y comidas. La elección de los vinos de acuerdo al menú.
- Distintos tipos de maridaje: por contraste, por afinidad, etc.
- Los vinos del Uruguay. Los vinos del mundo. El jugo de uva como alimento.
- Vino, jugo de uva, salud y calidad de vida.
- Los enemigos del vino.

12) Práctica de elección de vinos apropiados y consumo mundial: 2 horas.

- Moderación en el consumo de vinos.
- El vino como integrante del plato en la elaboración.
- El vino como acompañante de las comidas.
- El vino de acuerdo a la ocasión
- Conclusiones.
- Evaluación.

PROPUESTA METODOLÓGICA

Las clases serán teórico – prácticas; donde se realizarán:

Ejercicios de conocimiento y reconocimiento de los sabores básicos en la lengua.

- Degustaciones de diferentes vinos.
- Confección de fichas de cata.
- Lectura e interpretación de etiquetas de vinos nacionales e importados.
- Ejercicios de maridaje. La correcta elección de un vino para cada plato. Correcta temperatura de servicio de cada tipo de vino.
- Ejercicios de descorche y uso del decanter.
- Destrezas y posturas en el servicio de vinos.

EVALUACIÓN

Se sugiere el uso de estrategias de evaluación variada, continua y con carácter formativo y de proceso.

- Pruebas cortas, rápidas y diarias.
- Presentación al grupo de vinos y sus atributos.
- Prueba práctica de degustación.
- Prueba final: escrita y práctica.

BIBLIOGRAFÍA

- Almanaque B.S.E Año 1983 Págs. 276 a 279.
- Características nutritivas de frutas y hortalizas. Predeg. 1998.
- Cultivo de uva de mesa en Uruguay. INIA. 1997
- Curso práctico de cata. Jancis Robinson. Blume. Barcelona. 2003.
- Conocer para valorar. Estela de Frutos. Trince. Montevideo.
- Degustación y conocimiento del vino. María A. Carballo. 2006
- El gusto del vino. Émile Peynaud y Jacques Blouin. Ed Mundi-Prensa. Madrid 2000.
- Enología práctica. Émile Peynaud. Mundi-Prensa. Madrid 1977.
- Vinos Espumosos. María A.- Carballo. Montevideo. 2007
- Conocer para valorar. Estela de Frutos.

RECURSOS MATERIALES para 20 alumnos

- 24 Copas de cata
- 24 copas de agua
- 2 decanter
- 5 baldes (champagnera)
- manteles de acuerdo a la cantidad y tamaño de las mesas
- sillas de acuerdo al número de alumnos
- reproducción del manual impreso en color (uno por alumno)
- reproducción del manual en CD (uno por alumno)
- reproducción de 80 fichas de cata
- pizarra
- marcadores
- equipo multimedia (pc y cañón), en caso de no tener, se utiliza retroproyector
- en caso de utilizar retroproyector, se necesitarán 30 transparencias para chorro de tinta
- cantidad y variedad de elaboraciones culinarias para clase de maridaje (lunch para 24 personas)
- vajilla para el lunch
- 2 botellas de cada uno de los vinos nacionales e importadas, de acuerdo a la zona a dictarse el curso.