



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía Binacional		
MODALIDAD		-----	Binacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		3	Tercer		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		286	Enología y Elaboración de Bebidas		
ASIGNATURA		14321	Enología, Elaboración de Bebidas y Coctel		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Exoneración			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4	Cantidad de semanas: 16	de
Fecha de Presentación: 19/04/2016	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha ___/___/___

FUNDAMENTACIÓN

En los últimos 20 años nuestro país ha crecido sustancialmente en la producción de productos de calidad así como ha innovado en otras áreas de producción que se creían poco probables como por ser el aceite de oliva.

El desarrollo fue tan importante que hoy en día el consumidor común se ha vuelto muy exigente a la hora de demandar un servicio ya que éstos se informan e investigan las propuestas gastronómicas y de bebidas que hay en el mercado.

Si a estas condiciones , le adicionamos la posibilidad que el consumidor pueda preguntar, buscar e informarse de forma instantánea mediante la tecnología celular, tablets, tec., nos condiciona a que cada día más el personal de servicio debe estar sumamente preparado para afrontar el día a día.

En este contexto es clara la necesidad para quienes se desempeñan en el área de servicios gastronómicos, adquirir las herramientas necesarias en los procesos formativos para desempeñarse con competencia en el ámbito laboral.

El curso busca proporcionar los conocimientos correspondientes para que el alumno se pueda desenvolver con seguridad en un mundo cada vez más competitivo.

El conocimiento de la producción de vinos, destilados y la gastronomía tanto en Uruguay, Brasil y la región en un hecho de suma importancia a la hora de la formación de los alumnos. El alumno comprenderá la importancia de manejar la terminología, técnicas e insumos a la hora de brindar un servicio de calidad.

COMPETENCIAS DE EGRESO

El estudiante calificado en vinos y otras bebidas es aquel que egresa de la Tecnicatura en Gastronomía, con un perfil claro e idóneo para el desarrollo de diferentes actividades tanto en el ámbito Nacional como Regional.

El desarrollo de la asignatura que acompaña y se complementa con las del resto del programa, marca un perfil del egresado con gran conocimiento del vino, coctelería y otras bebidas.

Aprenderá y reforzará los conocimientos en la elaboración de vinos, espumosos, fortificados, destilados, licores, así como la preparación de los cocteles más reconocidos a nivel mundial. Se destacarán las características de Uruguay como productor de vinos, el avance de las nuevas tecnologías y el reconocimiento de un medio de integración con los países de la región como ser Brasil, Argentina, Chile, Perú, etc.

Se destacarán las características de Brasil como productor de vinos, el avance de las nuevas tecnologías y el reconocimiento de un medio de integración con los países de la región como ser Argentina, Chile, Perú, Uruguay, etc.

Valorará la designación del término Terroir en lo que respecta a la elaboración de vinos finos tanto para nuestro país como para la región.

Manejará el correcto material práctico idóneo a la hora del servicio de vinos, fortificados, espumosos naturales, licores y destilados. Será capaz de aconsejar un maridaje y recomendar una etiqueta de vinos procedente de cualquier región vitícola nacional y regional.

Desarrolla autocrítica, autoevaluación y una correcta planificación a la hora de poder llevar a cabo trabajo en equipo.

OBJETIVOS

Capacitar al alumno para brindarle las siguientes herramientas para desarrollarse en el ámbito laboral tales como: restaurantes, free shops, hotelería y eventos corporativos.

Se le brindará a los alumnos las siguientes herramientas para:

Conocer todo lo referente a la producción de la vid, con respecto a la integración del término Terroir en la elaboración de diferentes productos.

Integrar las nuevas técnicas de vinificación y conocer correctamente su aplicación en lo que respecta a la producción de vinos jóvenes, guarda y los nuevos vinos de autor.

Manejar de forma correcta la terminología de la evaluación sensorial aplicado tanto a los vinos, alimentos y otras bebidas.

Valorar los diferentes tipos de maridajes, su aplicación en la gastronomía nacional, regional e internacional.

Desarrollará el concepto de denominación de origen comparando el viejo mundo con el nuevo.

CONTENIDOS

Los contenidos comprenden temáticas que se detallan a continuación:

1. Conformación del viñedo, fisiología de la planta de vid y clasificación del terroir. (se utilizarán 4 horas).
 - a. Características del viñedo para la obtención de productos de calidad.
 - b. La planta de vid, su ciclo y desarrollo.
 - c. Definición del término TERROIR.
 - d. Estudio de Uruguay y su territorio vitivinícola.
 - e. Estudio de Brasil y su territorio vitivinícola.

2. Vinificación: (se utilizarán 8 horas).
 - a. Procesos y técnicas para obtener un vino blanco.
 - b. Procesos y técnicas para obtener un vino rosado.
 - c. Procesos y técnicas para obtener un vino tinto.
 - d. Procesos y técnicas para obtener un vino espumoso.
 - e. Las barricas de roble y el concepto de crianza.

3. Los vinos fortificados y los destilados: (Se utilizarán 8 horas).
 - a) Definición y conocimiento de la materia prima.
 - b) Procesos y técnicas de elaboración
 - c) Concepto de denominación de origen.

4. La cocteria: (Se utilizarán 4 horas).
 - a) Definición y clasificación.
 - b) Técnicas de preparación y servicio.
 - c) Los cocteles internaciones y regionales.

5. Evaluación Sensorial: (Se utilizarán 8 horas).
 - a) Definición y especificaciones de normativas para su desarrollo.
 - b) Clasificación de las personas responsables de la evaluación.
 - c) Los 5 sentidos.
 - d) Prácticas de identificación, reconocimiento que se utilizan para el desarrollo y entrenamiento los sentidos.

6. Maridaje (Se utilizaran 8 horas).
 - a) Definición y clasificación.
 - b) Características de las bebidas y los alimentos para el desarrollo correcto del mismo.
 - c) Los alimentos enemigos del vino.
 - d) Prácticas de maridajes.

7. Denominación de Origen: (Se utilizaran 4 horas).
 - a) Definición y comparación del viejo mundo vs nuevo mundo.
 - b) Principales regiones vitivinícolas del mundo.
 - c) Brasil y la región.
 - d) Uruguay y la región.
 - e) Brasil y la región.

8. La Enogastronomía regional (Se utilizaran 4 horas).
 - a) Definición y su aplicación.
 - b) Las bodegas, regiones vitivinícolas y los platos típicos de Uruguay.
 - c) Las bodegas, regiones vitivinícolas y los platos típicos de Brasil.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Las clases tendrán un marco Teórico -Práctico, donde se desarrollaran los siguientes conceptos:

- a) Degustación de los diferentes estilos de vinos, espumosos, fortificados y destilados.
- b) Prácticas de coctelería.
- c) Prácticas de nuevas técnicas de servicios.
- d) Prácticas de los sentidos.
- e) Prácticas de maridajes y su aplicación en la región.
- f) Prácticas de cata de vinos regionales.

EVALUACIÓN

Se realizaran evaluaciones de carácter formativo y de proceso:

- a) Pruebas orales, rápidas y semanales.
- b) Pruebas escritas de valoración de los conceptos obtenidos aplicados a la dinámica práctica.
- c) Pruebas de servicio.
- d) Pruebas teóricas - prácticas de Maridaje.
- e) Prueba final: escrita y práctica con un tiempo de duración de 4 horas.
- f) Las prácticas en total insumen 8 horas.

RECURSOS MATERIALES

Se utilizaran material de degustación tanto para el área de gastronomía como las bebidas.

- a) Copas de cata para vinos tintos.
- b) Copas de agua.
- c) Vasos descartables de 60 cc.
- d) Recipientes pequeños con tapa.
- e) Vinos de Uruguay.
- f) Vinos de Brasil.
- g) Destilados.
- h) Vinos Fortificados.

- i) Vajilla para coctelería.
- j) Insumos para preparar tragos.

BIBLIOGRAFÍA

Manual Práctico de restaurante. Ed. Thomson Paraninfo, Jesús Felipe Gallego.

Conocer para valorar. Primera guía de vinos del Uruguay. Estela de Frutos, Ediciones Trilce 1995.

Viñas, Bodegas y vinos. Austral Espectador.

Curso completo de cata de vinos. Michael Schuster.

Cocteles del mundo. Tom Sandham.

Guía de vinos Descorchados 2014. Ediciones Montrade.

Guía de racimos del Uruguay. Greg de Villiers, Juan Vázquez.

Comidas regionales de Brasil, GT de Gastronomía Regional en Facebook.

EMBRAPA UVA E VINHO (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuaria, unidad Uva y Vino, Bento Gonçalves) www.embrapa.br/uva-e-vinho

INSTITUTO FEDERAL DE RIO GRANDE DO SUL, ESCOLA DE VITIVINICULTURA (Campus Bento Gonçalves) <http://www.bento.ifrs.edu.br/>

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA (Bento Gonçalves) <http://www.enologia.org.br/>
Contacto: Eliane Cerveira / Adriane Biasoli, mail: enologia@enologia.org.br

APROVALE (Asociación de Productores de Vinos Finos del Vale dos Vinhedos) www.valedosvinhedos.com.br mail: faleconosco@valedosvinhedos.com.br

APROMONTES (Asociación de Productores de Vinos de los Altos Montes, Flores da Cunha y Nova Padua) www.apromontes.com.br Email: apromontes@apromontes.com.br

UCS-ICIF (ESCOLA DE GASTRONOMIA DE LA UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, Flores da Cunha) <https://www.ucs.br/site/escola-de-gastronomia/> Contacto: Chef Mauro Cingolani. Email: mcingola@ucs.br

A.N.E.P.
Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

VINHOS DA CAMPANHA (Asociación de Productores de Vinos de la región de la Campanha Gaúcha) Contato: Eng. Agrôn. Giovâni Silveira Peres (Presidente) Email: Giovâni Peres giovani.peres@vinhosbatalha.com.br