



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

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, comercialización y servicios		
ORIENTACIÓN		39N	Gastronomía		
MODALIDAD		----	Nacional		
AÑO		---	---		
TRAYECTO		---	---		
SEMESTRE		II	II		
MÓDULO		---	---		
ÁREA DE ASIGNATURA		286	Enología y Elaboración de Bebidas		
ASIGNATURA		14321	Enología y Elaboración de Bebidas		
CREDITOS		---	6		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		Componente Tecnológico			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Según Anexo de Repag			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 48	Horas semanales: 3	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 28-08-2017	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 el aceite de oliva. El desarrollo ha sido 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 instantáneamente 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 estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario. Poseerá herramientas para desarrollarse en el ámbito laboral tales como: restaurantes, free shops, hotelería y eventos corporativos.

A partir del desarrollo de la asignatura Enología, elaboración de bebidas y coctelería, el estudiante desempeñarse con conocimiento, seguridad e idoneidad sobre los vinos regionales e internacionales, en el ámbito nacional e internacional, en un mundo cada vez más competitivo. Conocerá la elaboración de vinos, espumosos, fortificados, destilados y licores. Aprenderá las características de Brasil y Uruguay como productores de vinos, el avance de las nuevas tecnologías y el reconocimiento de un medio de integración con los países de la región como Argentina, Chile, Perú... Manejarán el concepto de denominación de origen comparando el viejo mundo con el nuevo. Como así también la preparación de cócteles reconocidos a nivel mundial. Comprenderá la importancia de manejar la terminología, técnicas e insumos a la hora de brindar un servicio de calidad. Tomará conciencia sobre la importancia del consumo responsable de alcohol.

COMPETENCIAS

- Valora e integra la designación del término Terroir en lo que respecta a la elaboración de vinos finos en la región
- Realiza correctamente el servicio de vinos: fortificados, espumosos naturales, licores y destilados.
- Recomienda una etiqueta de vinos procedente de cualquier región vitícola nacional y regional.
- Integra las nuevas técnicas de vinificación y conoce correctamente su aplicación en lo que respecta a la producción de vinos jóvenes, guarda y los nuevos vinos de autor.
- Maneja de forma correcta la terminología de la evaluación sensorial aplicado tanto a los vinos, alimentos y otras bebidas.
- Realiza cata guiada
- Valora y aconseja los diferentes tipos de maridajes, su aplicación en la gastronomía nacional, regional e internacional.
- Desarrolla el concepto de denominación de origen comparando el viejo mundo con el nuevo.
- Maneja ingredientes y medidas a la hora de elaborar cócteles clásicos y representativos, bajo los estándares de la IBA.
- Realiza cócteles representativos de ambos países, enfatizando los ingredientes regionales.

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

CONTENIDOS

1. EL viñedo, la vid, su conformación y el terroir	4 horas
2. Vinificación	8 horas
3. vinos fortificados y los destilados	4 horas
4. Coctelería	18 horas
5. Evaluación sensorial	8 horas
6. Maridaje	12 horas
7. Denominación de Origen	4 horas
8. La enogastronomía	8 horas

1. EL VIÑEDO, LA VID, SU CONFORMACIÓN Y EL TERROIR.
 - 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
 - a. Elaboración de vinos:
 - i. blancos
 - ii. rosados
 - iii. tintos
 - iv. espumosos
 - b. Las barricas de roble y el concepto de crianza.
 - i. técnicas alternativas de guarda
3. VINOS FORTIFICADOS y los DESTILADOS
 - a. Definición, según la materia prima.
 - b. Procesos y técnicas de elaboración

- c. Producción, procedencia
- d. Denominación de origen

4. COCTELERÍA

- a) Definición y clasificación.
- b) Aperitivos, after dinner
- c) Técnicas de preparación y servicio.
- d) Maridaje
- e) Cócteles internacionales y regionales.
 - Ananá fizz, strawberry fizz, Bellini, Negrón, kir, kir royal, kir imperial, Garibaldi, daiquiri, cuba libre, destornillador, sangrías, ponches
 - Caipiriña, caipirisma, caispiroska
 - Utilización de espinillar, grapa miel, vino tannat, licor de tannat en tragos

5. EVALUACIÓN SENSORIAL

- 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

- a) Definición y clasificación. tipos de maridajes
- b) Características de las bebidas y los alimentos para el desarrollo correcto del mismo.
- c) Alimentos enemigos del vino.
- d) Prácticas de maridajes.

7. DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- a) Definición y comparación del viejo mundo vs nuevo mundo.
- b) Principales regiones vitivinícolas del mundo.
- c) Brasil y la región (Argentina, Chile y Perú). Características

d) Uruguay y la región (Argentina, Chile y Perú. Características

8. ENOGASTRONOMÍA REGIONAL

- a) Definición, alcance y su aplicación.
- b) Las bodegas, regiones vitivinícolas y los platos típicos de Brasil. Rutas
- c) Las bodegas, regiones vitivinícolas y los platos típicos de Uruguay. Rutas
- d) Las bodegas de Argentina, Chile , Perú y su enoturismo

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El docente brindará a los alumnos las 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; las nuevas técnicas de vinificación y su correcta aplicación en lo que respecta a la producción de vinos jóvenes, guarda y los nuevos vinos de autor. Se instrumentarán evaluaciones sensoriales, manejando correctamente la terminología aplicada tanto a los vinos, como alimentos y otras bebidas.

Instrumentará diferentes tipos de maridajes, su aplicación en la gastronomía nacional, regional e internacional. Fomentará la enogastronomía regional, coordinado con Cocina regional y cocinas del mundo

Formará brigadas, responsabilizando a los alumnos por su trabajo, considerando los aspectos higiénicos-sanitarios, socio ambientales e históricos culturales.

Incentivará la autoevaluación y la autocrítica en cada clase.

Fomentará conciencia en el alumno que su presencia e higiene deberán estar adecuadas a normas nacionales e internacionales vigentes al área

Incluirá visitas didácticas: a ferias, exposiciones, establecimientos, fundamentando el objetivo de la visita y utilidad.

Participará de los eventos gastronómicos que cumplan con los requisitos pedagógicos y profesionales contenidos a nivel programático.

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

- Degustación de los diferentes estilos de vinos, espumosos, destilados y fortificados.
- Prácticas de evaluación sensorial.
- Prácticas de nuevas técnicas de servicios.
- Prácticas de introducción al maridaje.
- Prácticas de maridajes regionales.
- Degustación de diferentes etiquetas de vinos de la región.
- Prácticas de elaboración de tragos

PAUTAS DE EVALUACIÓN

Se realizará evaluación inicial (diagnóstica), la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo formativas, reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes.

Se realizarán las evaluaciones previstas en el REPAG,

1. Evaluaciones orales y escritas de valoración de los conceptos obtenidos aplicados a la dinámica práctica.
2. Evaluaciones de las prácticas de servicios, de Maridaje.

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

- BERETTA, A; de Frutos, E, *“Primera historia de uvas y vinos Del Uruguay.* Editorial Aguilar. 1999
- CORDON BLUE. “Escuela del vino”. Editorial Blume
- De FRUTOS, Estela *“Conocer para valorar. Primera guía de vinos del Uruguay.”* Ediciones. Trilce 1995
- Di GENOVA, Facundo. *“El barman científico, tratado de alcoholología”.* Editorial siglo veintiuno.
- De VILLIERS, G; VÁZQUEZ, J *“Guía de racimos del Uruguay”*
- DOMINÉ, André *“El libro del bar”.* Editorial h.f. ullmann
- ESPECTATOR, Austral *“Viñas, Bodegas y vinos”*
- GALLEGO, Jesús *“Manual Práctico de restaurante”.* Ed. Thomson Paraninfo. España
- IBAR, Leandro *“El libro del vino”* Editorial de Vecchio
- MELGAR VALERO, Luis *“La enciclopedia de los cócteles”.* Editorial la lbbsa
- SCHUSTER, Michael *“Curso completo de cata de vinos”.*
- SANDHAM, Tom *“Cocteles del mundo”.*
- *“Guía de vinos Descorchados 2014”* . Ediciones Montrade.
- *“Bebidas famosas del mundo”* Editorial Everest
- Páginas web

“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@valadosvinhedos.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

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