

**Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU**  
**Dirección Técnica de Gestión Académica**  
**Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular**

|                                        |                              | PROGRAMA                       |                                    |         |                            |
|----------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|---------|----------------------------|
|                                        |                              | Código en SIPE                 | Descripción en SIPE                |         |                            |
| TIPO DE CURSO                          |                              | 050                            | Carrera Terciaria Tecnicatura      |         |                            |
| PLAN                                   |                              |                                |                                    |         |                            |
| ORIENTACIÓN                            |                              | 41V                            | Gestión de vinos y aceite de oliva |         |                            |
| MODALIDAD                              |                              |                                |                                    |         |                            |
| MÓDULO                                 |                              | III                            |                                    |         |                            |
| UNIDAD CURRICULAR                      |                              | Degustación de vinos del mundo |                                    |         |                            |
| CRÉDITO EDUCATIVO                      |                              | 6                              |                                    |         |                            |
| DURACIÓN DEL CURSO                     |                              | Horas totales:<br>64           | Horas semanales:<br>4              |         | Cantidad de semanas:<br>16 |
| Fecha de<br>Presentación:<br>26/2/2024 | Nº Resolución de<br>la DGETP | Exp. Nº                        | Res. Nº                            | Acta Nº | Fecha __/__/__             |

# APARTADOS

## **I) Propósitos de la unidad curricular**

Esta unidad curricular aporta competencias para el egreso, las que están asociadas a las prácticas de degustación e identificación de los diferentes terroirs, comprendidos por la producción de vinos originarios de la cuna del vino así como de los países emergentes.

Mediante la práctica sensorial de degustación de este estilo de vinos, el alumno podrá incorporar y relacionar los conocimientos previamente adquiridos en la unidad curricular geografía vitivinícola, la cual plantea los orígenes de los vinos, permitiendo así una experiencia sensorial integral.

## **II) Resultados de aprendizaje**

1. Valora e integra estrategias de cata de vinos íconos de Europa, países emergentes y América, a través de la degustación, para interpretar el terroir acorde a la experiencia enogastronómicas a diseñar.

## **III) Saberes estructurantes de la unidad curricular**

1. VINOS DE EUROPA.
2. VINOS DE PAÍSES EMERGENTES.
3. VINOS DE AMÉRICA.

## **IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes**

- 1.1 Degustación de vinos íconos de: Francia, España, Italia, Portugal, Alemania, Hungría.
- 2.1 Degustación de vinos de los países: Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.
- 3.1 Degustación de vinos de los países: Estados Unidos, Canadá, México, Argentina, Brasil, Chile.

## **V) Orientaciones pedagógicas**

El enfoque práctico asignado a esta unidad curricular es un aspecto crucial para el éxito de la enseñanza sensorial de los vinos producidos a nivel mundial. Esta metodología permite a los alumnos internalizar los estándares de calidad y aplicarlos de manera crítica en la degustación técnica de los diferentes estilos vinos, sus orígenes, terroirs, denominaciones y apelaciones de producción, según sus raíces, procesos y tendencias que son generados por los productores vitivinícolas a nivel mundial, representando los desafíos del mundo real en constante evolución.

En el contexto de la evaluación sensorial, es esencial aprovechar al máximo las herramientas disponibles. Además de las fichas técnicas y las prácticas de degustación que aportan un mayor conocimiento e integración de los datos obtenidos, es de fundamental relevancia el diálogo e intercambio que se generen en el aula con el fin del enriquecimiento mutuo.

La evaluación formativa, que se realiza de manera regular a lo largo del proceso de aprendizaje, ofrece una oportunidad invaluable para identificar áreas de mejora y ajustar el enfoque pedagógico según las necesidades individuales de los estudiantes.

En cuanto a la evaluación, deberá ser continua y formativa, representativa de la formación. El estudiante deberá conocer las formas en que será evaluado desde el inicio de la unidad curricular. Se sugiere el empleo de evaluaciones individuales teórica - prácticas con el fin de valorar el desarrollo de sus competencias personales, así como eventuales trabajos de campo y de intercambio grupal.

## **VI) Bibliografía:**

Beckett, F. (2001). Los estilos de vino. Blume.

Schuster, M. (2002). Curso completo de cata de vinos. Blume.

Clarke, O. (2003). Enciclopedia del vino: una guía alfabética de los vinos de todo el mundo.

España: Blume.

Dominé, A. (2003). El vino. Alemania: Könemann.

Johnson, H., Robinson, J. (2014). El vino: atlas mundial. España: Blume.

Pozzali, M. (2023). La gramática del vino. Italia: Redacción Gribaudo.

Puckette, M., Hammack, J. (2015). Wine Folly: The Essential Guide to Wine. Estados Unidos: Penguin Publishing Group.

Grant Smith Bianchi, A., Gaubert-Turpin, J. (2024). La Carta de Vinos, Por Favor. 2a Ed.: Nuevo Atlas de Las Regiones Vinícolas del Mundo. España: CINCO TINTAS.