

UNIVERSIDAD DEL CARIBE
UNICARIBE

Escuela de Administración Hotelera

Programa de Asignatura

Nombre de la asignatura : Enología

Carga académica : 3 créditos

Modalidad : Semipresencial

Clave : AEH-232

Pre-requisito : AEH-231

Fecha de elaboración : Octubre, 2003

Responsable de elaboración : Félix Bryan/ Himilce Tejada

Presentado a : Lic. Wandy Robles

Director Escuela de Adm. Hotelera

Modificaciones:

1ª: Fecha: Enero, 2004 Responsable: Lic. Félix Bryan, Himilce Tejada
Wandy Robles

2ª: Fecha : _____ Responsable: _____

3ª: Fecha : _____ Responsable: _____

CONTENIDO:

Justificación

Propósitos

Contenido de unidades

Metodología

Evaluación

Bibliografía

Julio, 2005

JUSTIFICACIÓN

Los vinos se han convertido en un referente obligatorio y todo buen profesional de la hotelería debe conocer su origen y evolución histórica; su elaboración, los principales países productores, cómo y cuando se sirven y cómo potenciar su venta. La asignatura Enología se ofrece en el plan de estudio de Adm. Hotelera para propiciar el desarrollo del marco conceptual, actitudinal y procedimental para eficazmente el servicio de los vinos

PROPÓSITOS

Generales

Valorar adecuadamente el funcionamiento del laboratorio mágico de la vid y el vino, técnicas de tueste y cata y de la figura del “sumellier”, un profesional del vino.

3. CONTENIDOS

UNIDAD I: Fundamentos de la Enología

1.1 Propósitos Específicos

Elaborar una definición de enología.

Analizar el origen y desarrollo histórico de la producción de vino.

1.2 Contenido

Historia del vino.

Definición de enología.

UNIDAD II: Variedades de Uvas y de Vinos según los Procesos de Elaboración

1.1 Propósitos Específicos

Describir los procedimientos de elaboración de todos los tipos de vinos.

Clasificar los vinos según el procedimiento de elaboración.

1.2 Contenido

2.1 Variedades de uva.

2.2 Procesos de elaboración.

Vinos blancos.

Vinos rosados.

Vinos tintos.

Vinos espumas.

UNIDAD III: Distribución de los Países y Regiones Vinícolas

Propósitos Específicos

Identificar la localización de las regiones vinícolas importantes.

Contenido

3.1 Países y regiones vitivinícolas:

Francia.

España.

Italia.

Chile y Argentina.

UNIDAD IV: Generalidades de la Administración y de Servicio del Vino

Propósitos Específicos

Analizar las técnicas y procedimientos para la conservación y administración del servicio del vino.

Contenido

4.1 Temperatura de almacenamiento, conservación y servicio.

- 4.2 Maridaje. Vinos y comidas.
- 4.3 Presentación del vino al cliente.
- 4.4 Cómo se lee la etiqueta.

UNIDAD V: El Sommelier y la Carta

Propósitos Específicos

Analizar las técnicas de disfrute del vino (cata, degustación).

- 5.1 El sommelier.
- 5.2 El proceso de la carta.
- 5.3 Catas de vinos.
- 5.4 Prácticas de cata y degustación.

4. METODOLOGÍA:

Teoría en las aulas, prácticas de cata con un sommelier profesional y visitas a tiendas y bodegas especializadas para verificar la conservación y prácticas de venta.

5. EVALUACIÓN:

Cada estudiante será evaluado durante todo el proceso de aprendizaje, en las jornadas presenciales con el facilitador y sus compañeros estudiantiles, así como en las jornadas de estudio individual de manera independiente, con las opiniones de la heteroevaluación, la coevaluación, y la autoevaluación, se emitirán calificaciones en los diferentes aspectos y criterios que presentan la normativa de evaluación de Unicaribe.

Aspectos y criterios a evaluar

Valor / puntos en c/ encuentro

1er 2do 3er 4to 5to

A- posee programa, guía y materiales bibliográficos de la asignatura y otros

3

B- Identifica objetivos y temas de la asignatura y expresa expectativas positivas.

6

C- Se integra y participa con entusiasmo e interés en el grupo de estudio.

3

D- Se desempeña en correspondencia con los objetivos de la asignatura en el desempeño del tema.

3

8

6

8

4

E- Demuestra competencias en ejercicio sobre el tema anterior.

4

3

F- Realiza las tareas de acuerdo a las orientaciones impartidas.

4

4

G- Hace aportaciones creativas sobre el tema, individuales y en el grupo de trabajo.

4

4

H- Responde con sus competencias sobre los temas tratados.

10

I- Demuestra dominio de competencias sobre los temas tratados del curso, en ejercicio integrados.

6

J- Domina procedimientos para recoger y elaborar un informe como resultado de investigación final o escrita.

20

15

20

16

19

30

6. BIBLIOGRAFÍA:

Rodríguez, Alonso y Tamara López: Guía de Práctica del Servicio de Mesa. Edición Espeso Calpe. Madrid, España. 1992.

Díaz, Pablo: Vinos Franceses. Editora El Siglo. Santo Domingo. Rep. Dom. 2000.

Diccionario o Enciclopedia de Vinos.