

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE ENOLOGIA Y CATA

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Enología y Cata
Créditos	:	4
Semestre	:	V
Nº de Horas Semanales	:	06
Nº de Horas Semestrales	:	108

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

En esta unidad se pondrá énfasis en que el estudiante ejerza el liderazgo de manera efectiva asumiendo un comportamiento ético en su entorno laboral. Pueda trabajar en equipo fomentando la cohesión del grupo, comunicando sus ideas, asignando funciones y haciendo uso de las herramientas informáticas necesaria para las actividades.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Nº	COMPETENCIA DE EMPLEABILIDAD	Nº	COMPETENCIA DE EMPLEABILIDAD
01	COMUNICACIÓN EFECTIVA	X	09 IGUALDAD DE GÉNERO
02	COMUNICACIÓN EN IDIOMA EXTRANJERO Y/O LENGUA ORIGINARIA		10 LIDERAZGO PERSONAL Y PROFESIONAL
03	CULTURA AMBIENTAL		11 GESTIÓN DE CONFLICTOS
04	USO DE HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS	X	12 EMPRENDIMIENTO
05	TRABAJO COLABORATIVO	X	13 INNOVACIÓN
06	ÉTICA Y CIUDADANÍA		14 Desarrollo ARTÍSTICO
07.	CULTURA FISICA Y DEPORTIVA		15 INTERCULTURALIDAD
08	RESPONSABILIDAD SOCIAL Y DESARROLLO SOSTENIBLE		16 GESTIÓN DE RIESGOS DE DESASTRES, SALUD Y SEGURIDAD LABORAL

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

UNIDAD	TEMARIO semanal	U.A	TEMARIO semanal
1. INTRODUCCIÓN AL CURSO, LEVADURA, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA.	<p>1.1 Introducción al curso.</p> <p>1.2 La fermentación alcohólica. Balance de la fermentación.</p> <p>1.3 Conocimiento de las levaduras que intervienen en la fermentación alcohólica. Las bacterias presentes durante el proceso productivo ventajas y desventajas.</p> <p>1.4 Las principales enzimas usadas en la elaboración.</p> <p>1.5 Las principales materias primas usadas en la elaboración de bebidas alcohólicas. Operaciones Unitarias y la automatización a emplear.</p>	5. PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO	<p>5.1 Tratamiento de la bebida alcohólica para su comercialización. Uso del frío y del calor.</p> <p>5.2 Clarificación y filtración.</p> <p>5.3 Enfermedades del vino por fenómenos físicos-químicos.</p> <p>5.4 Enfermedades originadas por microorganismo aerobio y anaerobio.</p> <p>5.5 Entrega de promedios finales y acta del curso.</p>
2. LA VINIFICACIÓN.	<p>2.1 La bodega y sus partes que la componen. Las vasijas vinarias.</p> <p>2.2 Los componentes físicos y químicos del racimo de uva.</p> <p>2.3 Factores vitivinícolas determinantes de la calidad del vino.</p> <p>2.4 La vendimia. Determinación de la fecha de inicio. Recogida manual de la uva. La recogida mecánica y desventajas.</p> <p>2.5 Vinificación en tinto. Las diversas tecnologías a emplear.</p> <p>2.6 Vinificación en blanco. La fase pre fermentativa, la fase fermentativa y la fase post fermentativa.</p> <p>2.7 Vinificación en rosado o clarete. Técnicas pre fermentativas. La fase fermentativa.</p>	6. GEOGRAFIA VITIVINICOLA EE.UU, NUEVA AUSTRALIA, ZALANDA.	<p>6.1 introducción a los vinos de EE.UU, Australia, nueva Zelanda.</p> <p>6.2 Cata de vinos.</p> <p>6.3 Rutas vitivinícolas.</p> <p>6.4 Tipos de vinos de estos países.</p>
3. PROCESOS TECNOLÓGICOS PARA OBTENCIÓN DE VINOS ESPECIALES.	<p>3.1 Vinos espumosos. Método Champenoise. Método Charmat o de la Cuba cerrada.</p> <p>3.2 Vinos Frisanti. Vinos gasificados.</p> <p>3.3 Elaboración de vinos licorosos. Elaboración de vinos aromáticos. Elaboración de vinos de frutas.</p> <p>3.4 Elaboración de mosto concentrado. Elaboración de mistelas.</p> <p>3.5 Zonas productoras de vinos en el Perú. Países productores de vinos en América del Sur.</p>	7. GEOGRAFIA VITIVINICOLA ARGENTA CHILE, SUDAFRICA.	<p>7.1 introducción a los vinos de argentina, chile y Sudáfrica.</p> <p>7.2 Cata de vinos</p> <p>7.3 Rutas vitivinícolas</p> <p>7.4 Tipos de vinos de estos países.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

4. LA DESTILACIÓN	<p>4.1 La destilación. Fundamentos. Alambiques. Tipos. Partes. Las columnas de destilación.</p> <p>4.2 Las uvas pisqueras. Características principales.</p> <p>4.3 Elaboración del pisco, Tipos.</p> <p>4.4 Norma técnica que regula la producción. Denominación de origen.</p> <p>4.5 Elaboración de aguardiente de vino. Elaboración de aguardiente de los orujos.</p> <p>4.6 Elaboración del Cognac. Su historia. Elaboración del Brandy.</p> <p>4.7 Elaboración de aguardiente de caña de azúcar. Elaboración de etanol.</p> <p>4.8 Aguardientes de amiláceos. Licores de fantasía.</p>	8. CATA Y MARIDAJE	<p>8.1 Técnicas de maridaje</p> <p>8.2 maridaje tradicional</p> <p>8.3 maridaje contemporáneo.</p> <p>8.4 recomendaciones para lograr un maridaje fácil y rápido.</p> <p>8.5 cata de vinos blancos</p> <p>8.6 cata de vinos tintos</p> <p>8.7 cata de vinos rosados</p> <p>8.9 cata de vinos espumantes.</p>
--------------------------	---	---------------------------	--

CAPACIDADES DE LA COMPETENCIA	UNIDADES DE APRENDIZAJES	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE O SESIÓN
1. Brindar un conocimiento del curso a seguir. Conocer el proceso de fermentación y los microorganismos que intervienen en el proceso.	Introducción a la	<p>1.1 investigas sobre Introducción al curso.</p> <p>1.2 explicar La fermentación alcohólica. Balance de la fermentación.</p> <p>1.3 investigar sobre las levaduras que intervienen en la fermentación alcohólica. Las bacterias presentes durante el proceso productivo ventajas y desventajas.</p> <p>1.4 investigar sobre Las principales enzimas usadas en la elaboración.</p> <p>1.5 explicar Las principales materias primas usadas en la elaboración de bebidas alcohólicas. Operaciones Unitarias y la automatización a emplear.</p>
2. Inducir al alumno el conocimiento de la elaboración del vino.	Inducir	<p>2.1 investiga La bodega y sus partes que la componen. Las vasijas vinarias.</p> <p>2.2 explicar Los componentes físicos y químicos del racimo de uva.</p> <p>2.3 investigar los Factores vitivinícolas determinantes de la calidad del vino.</p> <p>2.4 investiga la La vendimia. Determinación de la fecha de inicio. Recogida manual de la uva. La recogida mecánica y desventajas.</p> <p>2.5 explicar la Vinificación en tinto. Las diversas tecnologías a emplear.</p> <p>2.6 explicar la Vinificación en blanco. La fase pre fermentativa, la fase fermentativa y la fase post fermentativa.</p> <p>2.7 explicar la Vinificación en rosado o clarete. Técnicas pre fermentativas. La fase fermentativa.</p>
3. Conocer los factores que intervienen en la elaboración de vinos especiales.	Reconocer	<p>3.1 clasificar los Vinos espumosos. Método Champenoise. Método Charmat o de la Cuba cerrada.</p> <p>3.2 clasificar los Vinos Frisanti. Vinos gasificados.</p> <p>3.3 Elaboración de vinos licorosos. Elaboración de vinos aromáticos. Elaboración de vinos de frutas.</p> <p>3.4 Elaboración de mosto concentrado. Elaboración de mistelas.</p> <p>3.5 investigar las Zonas productoras de vinos en el Perú. Países productores de vinos en América del Sur.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

<p>4. Conocer la tecnología a emplear en los procesos unitarios de destilación.</p>	<p>Reconocer</p>	<p>4.1 La destilación. Fundamentos. Alambiques. Tipos. Partes. Las columnas de destilación. 4.2 Las uvas pisqueras. Características principales. 4.3 Elaboración del pisco, Tipos. 4.4 Norma técnica que regula la producción. Denominación de origen. 4.5 Elaboración de aguardiente de vino. Elaboración de aguardiente de los orujos. 4.6 Elaboración del Cognac. Su historia. Elaboración del Brandy. 4.7 Elaboración de aguardiente de caña de azúcar. Elaboración de etanol. 4.8 Aguardientes de amiláceos. Licores de fantasía.</p>
<p>5. Llegar al conocimiento del control de calidad.</p>	<p>Control</p>	<p>5.1 Tratamiento de la bebida alcohólica para su comercialización. Uso del frío y del calor. 5.2 Clarificación y filtración. 5.3 Enfermedades del vino por fenómenos físicos-químicos. 5.4 Enfermedades originadas por microorganismo aerobio y anaerobio. 5.5 Entrega de promedios finales y acta del curso.</p>
<p>6. Analizar los vinos de EE.UU, Australia, nueva Zelanda.</p>	<p>Analizar</p>	<p>6.1 introducción a los vinos de EE.UU, Australia, nueva Zelanda. 6.2 explicar y elaborar Cata de estos vinos. 6.3 explicar las Rutas vitivinícolas. 6.4 explicar los Tipos de vinos de estos países.</p>
<p>7. Conocer los vinos de argentina, chile, Sudáfrica.</p>	<p>Reconocer</p>	<p>7.1 introducción a los vinos de argentina, chile y Sudáfrica. 7.2 explicar y elaborar la Cata de estos vinos. 7.3 explicar las Rutas vitivinícolas 7.4 explicar los Tipos de vinos de estos países.</p>
<p>8. Elaborar maridaje de platos, piqueos y distintos tipos de vinos.</p>	<p>Elaborar</p>	<p>8.1 investigar las Técnicas de maridaje 8.2 explicar el maridaje tradicional 8.3 explicar el maridaje contemporáneo. 8.4 brindar recomendaciones para lograr un maridaje fácil y rápido. 8.5 elaborar cata de vinos blancos 8.6 elaborar cata de vinos tintos 8.7 elaborar cata de vinos rosados 8.9 elaborar cata de vinos espumantes.</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual será: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desapruaba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n.}$$

CE = Criterio de Evaluación
CT = Capacidad Terminal
UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Ribereau Pascal, Gayón (2003). Tratado de Enología. Argentina: Ed. Hemisferio Sur.
2. Kent, James A. (1984). Manual de Riegel de Química Industrial. México: Compañía Editorial Continental S.A. de C.V. México.
3. McGraw-Hill Press.
4. Winkler, A.J. (1974). Viticultura General. México: Compañía Editorial Continental S.A. de C.V. México.
5. Kuo, Benjamin C. (1996). Sistemas de Control Automático. México: Prentice Hall México.

Carabayllo, Agosto del 2017