

Licenciatura: **GASTRONOMIA**  
 Modalidad: EJECUTIVA

Materia: **ENOLOGIA II**  
 Cuatrimestre: 5°.

Clave: PE-LGA504  
 Horas: 2

**OBJETIVO:**

Que el alumno conozca e identifique las principales zonas vinícolas del mundo y aprende a reconocer las regiones y la característica de cada uno de ellos, que aprendan los pesos de la cata, reconozca los sabores y características organolépticas de la variedad de vinos que existe.

S	CLASE 1	CLASE 2
1	<b>ENCUADRE</b>	UNIDAD I REGIONES VINICULTORAS MAS IMPORTANTES I.1 Francia I.2 España I.3 Italia
2	I.4 Alemania I.5 Estados Unidos I.6 México	UNIDAD II CARACTERISTICAS GUSTATIVAS DE LOS VINOS 2.1 Sustancias azucaradas. 2.2 Sustancias acidas. 2.3 Sustancias saladas.
3	2.4 Sustancias volátiles. 2.5 Sustancias fenólicas. 2.6 Equilibrio de sabores y de colores. 2.7 Maridaje.	UNIDAD III MECANISMO DE LA GUSTACION 3.1 Concepto. 3.2 Sentidos.
4	3.2.1 Visuales. 3.2.2 Olfativo. 3.2.3 Gustativo.	3.3 Educación y memoria de los sentidos. 3.3.1 Visuales.
5	3.3.2 Olfativos. 3.3.3 Gustativos	UNIDAD IV TÉCNICAS DE LA DEGUSTACION 4.1 Condiciones del catador. 4.2 Presentación de los vinos.
6	4.3 Fases de la degustación. 4.4 Fichas de cata o de análisis sensorial.	<b>RETROALIMENTACION DE CONTENIDO</b>
7	<b>EXAMEN FINAL</b>	

<b>ACTIVIDADES EN EL AULA PERMITIDAS:</b>	<p>1.-Conducción Docente, manejo de Esquemas, Conceptos Básicos y Referentes Teóricos (Pizarron)</p> <p>2.-Estructuración de Reportes de Lectura y Fichas de Trabajo; uso de Medios Audiovisuales. (Pantalla).</p> <p>3.-Realizar Lecturas de Referencias Bibliográficas Sugeridas y Adicionales para generar Lluvia de Ideas.</p> <p>4.-Propiciar Actividades de Interes dentro del Proceso de Enseñanza - Aprendizaje para generar Investigaciones.</p> <p>5.-Vinculación de la Materia con Casos Prácticos y Reales que se puedan sustentar teoricamente.</p>
---	--

<b>ACTIVIDADES NO PERMITIDAS:</b>	<p>1. Exámenes Orales.</p> <p>2. Exposiciones como Evaluacion.</p> <p>3.Exposiciones</p>
-----------------------------------	--

<b>CRITERIOS, PROCEDIMIENTOS DE EVALUACION Y ACREDITACION.</b>	
<b>Trabajos Escritos</b>	10%
<b>Actividades aulicas</b>	20%
<b>Trabajos en plataforma educativa</b>	20%
<b>Examen</b>	50%
<b>Total</b>	100%
<b>Escala de calificación</b>	7- 10
<b>Mínima aprobatoria</b>	7