1. Identificación del Curso/ Módulo

Nombre del Curso/ Módulo: **Enología y Maridaje**	Línea de conocimiento HOTE	Código de materia: 25001	Número de créditos: 1

Facultad/ Departamento	**Estudios Técnicos y Tecnológicos**					
Programa o departamento que administra el curso o módulo	**Tecnología en gestión gastronómica**					
Niveles de Formación	Tecnológico Profesional			X	Maestría	
	Profesional				Doctorado	
	Especialización					
Modalidad	Presencial		Dual	X	Virtual	X
Número de horas con acompañamiento del profesor: 16				Número de horas de trabajo independiente: 32		
Fecha de actualización de la guía:	**1 de noviembre del 2020**					

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

- Comunicación efectiva
- Competitividad
- Inglés II
- Gestión de personal
- Panadería
- Pastelería y repostería
- Bebidas y barismo
- Práctica Panadería, pastelería y repostería

3. Justificación

El estudiante requiere obtener conocimientos específicos sobre la caracterización e historia de las materias primas que se usan en la obtención de bebidas fermentadas. Así como de las técnicas, equipos, utensilios y materias primas empleados en la elaboración de estas. Se busca enfatizar en una de las bebidas más reconocidas dentro de esta categoría, el vino. Por ello, estudiante debe conocer el origen y los procesos en implementados en la producción de este. A su vez, el estudiante conocerá los aspectos básicos del servicio y maridaje del vino. Donde se busca realzar las características del vino y la comida por igual, con fin de crear la unión perfecta entre ambos.

4. Competencias de formación

Id	Competencia	Id	Resultado de aprendizaje esperado [1]
RA E1	Comprende y explica los aspectos generales de las bebidas fermentadas como sus categorías, materias primas y métodos de elaboración	1.1	Identifica y reconoce las principales diferencias entre las bebidas fermentadas y las bebidas destiladas
RA E2	Comprende y explica los aspectos generales del vino como sus categorías, materias primas y métodos de elaboración.	2.1	Identifica y reconoce las principales diferencias entre los vinos espumosos y tranquilos
		2.2	Describe las principales características de los vinos tranquilos; Blancos, Rosados y Tintos

[1] Máximo tres resultados por competencia

		2.3	Describe las principales características de los vinos espumosos como el Champagne y el Cava
RAE 3	Comprende y explica los aspectos generales del maridaje	3.1	Identifica y reconoce las principales diferencias entre el maridaje por similitud y el maridaje por contraste

5. Contenidos

Unidad de aprendizaje	Temáticas
Unidad 1	Introducción a las bebidas fermentadas
Unidad 2	Vinos tranquilos y espumosos
Unidad 3	Reglas básicas del Maridaje

6. Evaluación y calificación

Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
Presentación conocimientos básicos de las bebidas fermentadas	10%
Ejercicio práctico cata dirigida de vino	20%
Evaluación conocimientos básicos del vino	30%
Creación de material didáctico Reglas básicas del maridaje	20%
Ejercicio práctico de Maridaje por similitud y contraste	20%

7. Bibliografía

- Blouin, Jacques. Peynaud, Émile. 2013. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. Mundi-Prensa. Madrid. España
- Carlos Dotres Pelaz. Eva Zamora Bernuz. Jessica Van Der Laan. 2018. El mundo del vino contado Editorial Larousse. México
- Jesús Díez. 2013. El ABC del vino. Editorial Larousse. México

8. Observaciones