



# Guía para el profesor

Enología y Vitivinicultura  
LSGA 1814



## Índice

Información general del curso .....	1
Metodología .....	2
Evaluación .....	2
Bibliografía .....	4
Tips importantes.....	5
Temario .....	6
Notas de enseñanza .....	8
Evidencia.....	8

## Información general del curso

### Modalidades

- Clave banner: LSGA 1814
- Modalidad: Presencial

### Competencia del curso

Adquirir conocimiento sobre las diversas variedades de uva, comprender el proceso y evolución de la vitivinicultura, así como las características que intervienen en el maridaje y la cata de vinos.





## Metodología

En este curso de Enología y Vitivinicultura se revisarán 15 temas divididos en tres módulos. En cada tema el participante encontrará:

- Una breve explicación del tema que ayudará al estudiante a ampliar su conocimiento.
- Una serie de lecturas y videos para mejor comprensión del tema.
- Actividades y evidencias con el propósito de aplicar y experimentar los conceptos estudiados.

A lo largo del curso, el participante debe trabajar en lo siguiente:

- 15 actividades
- 3 evidencias
- 3 exámenes teóricos

Las actividades se realizan a través de la plataforma Canvas en las fechas indicadas.

Las evidencias son exámenes práctico-teóricos que se realizan con las indicaciones y apoyo del chef docente.



## Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
15	Actividades	45
3	Exámenes	28
3	Evidencias	27
<i>Total</i>		<i>100 puntos</i>

# de elemento	Actividad	Porcentaje
1	Actividad 1	3
2	Actividad 2	3
3	Actividad 3	3
4	Actividad 4	3
5	Actividad 5	3
6	Primer examen parcial	9
7	Evidencia 1	9
8	Actividad 6	3
9	Actividad 7	3
10	Actividad 8	3
11	Actividad 9	3
12	Actividad 10	3
13	Segundo examen parcial	9
14	Evidencia 2	9
15	Actividad 11	3
16	Actividad 12	3
17	Actividad 13	3
18	Actividad 14	3
19	Actividad 15	3
20	Evidencia 3	9
21	Examen final	10
<b>Total</b>		<b>100</b>



## Bibliografía

- Robinson, J., Harding, J., y Vouillamoz, J. (2013). *Wine grapes* [eBook]. Reino Unido: Penguin Editions. ASIN: BooAF1RFFM.





## Tips importantes

- Conseguir un descorchador de dos tiempos para mayor practicidad en abrir las botellas de vino.
- Tener en cuenta que en este curso es parte de las prácticas el tomar vino, el cual es una bebida alcohólica.
- Los vinos requeridos para las clases se compran por parte de los alumnos con la indicación del chef docente.
- El maridaje para los vinos no es necesario para las clases prácticas donde se prueba vino.



## Temario

<b>Tema 1</b>	<b>Viticulture</b>
1.1	Introduction to viticulture
1.2	History and prohibition of wine in Mexico
1.3	Geography, soil and climate
<b>Tema 2</b>	<b>Vineyard properties</b>
2.1	Cultivation techniques
2.2	Vineyard care
2.3	Wine-making culture
<b>Tema 3</b>	<b>Wine elaboration</b>
3.1	Types of wines
3.2	Wine elaboration
3.3	Wine properties and artisanal production
<b>Tema 4</b>	<b>Wines of the old world</b>
4.1	Wines of the old world
4.2	Wine regions
4.3	Old world strains
<b>Tema 5</b>	<b>Wines of the new world</b>
5.1	Regions in Mexico, North America, Central America and South America
5.2	The taste of wine
5.3	The tongue: perception of flavor and gustatory memory
<b>Tema 6</b>	<b>Utensils</b>
6.1	Glassware management
6.2	Service quality
6.3	Utensils for wines
<b>Tema 7</b>	<b>The study of wine</b>
7.1	Enology
7.2	Wine composition
7.3	Tannins
<b>Tema 8</b>	<b>Technical Aspects</b>

8.1	Nutritional properties of wine
8.2	Common problems with wine
8.3	Bottling and sealing
<b>Tema 9</b>	Enological Technology
9.1	Enological technology
9.2	Sensory analysis, aspect, and color of the wine
9.3	Nose and mouth of the wine
<b>Tema 10</b>	Wine culture
10.1	Development of tastings
10.2	Wine color
10.3	Wine varieties
<b>Tema 11</b>	The enologist
11.1	Winemaking culture of the enologist
11.2	Characteristics of the enologist
11.3	Work opportunities
<b>Tema 12</b>	Training and work orientation
12.1	Training and work orientation
12.2	Wine management
12.3	Costs
<b>Tema 13</b>	Vine Genetics
13.1	Vine genetics and improvement
13.2	Technology in the industry
<b>Tema 14</b>	Wine storage room
14.1	Cellars
14.2	Administration of the cellar
<b>Tema 12</b>	Service
15.1	Quality of service
15.2	Pairings of appetizers, entrees, and desserts



## Notas de enseñanza

### Tema 1 Viticulture

Aprender sobre la cultura del vino y lo que conlleva, su historia en México junto con la prohibición y las diferencias en cuanto a geográfico, suelos y climas que pueden encontrarse en él.

#### **Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema es recomendable investigar sobre la historia de México en cuanto a la viticultura desde sus inicios hasta la actualidad y qué estados realizan vino hoy en día.

### Tema 2 Vineyard properties

En este tema se aprende lo relacionado con los métodos y técnicas de viticultura, el cuidado de la vid y los secretos, trucos y métodos para una mejor elaboración, cuidado y producción del vino.

#### **Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema es recomendable los métodos para realizar vino rosado, tinto y blanco, similitudes y diferencias, así como los métodos diferentes de producción y conducción de la vid.

### Tema 3 Wine elaboration

En este tema se aprenderá sobre los tipos de vinos que existen, todos los pasos de su elaboración y todo lo que conlleva y debe tener el producto, tanto como el regular como el artesanal.

#### **Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema es recomendable investigar otros tipos de vino, como azul, verde, amarillo, dulces, espumosos, naturales, etc., y sus procesos de elaboración.

### Tema 4 Wines of the old world

En este tema se aprenderá sobre cuáles son los vinos del nuevo mundo y por qué son conocidos de esta manera, así como las variedades de uva con las que cuenta el viejo mundo y las regiones mundiales que maneja el vino.

**Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema es de vital importancia investigar sobre todos los países que componen al viejo mundo y qué los hace ser de dicho grupo, tanto como historia, geográficamente hablando y qué tipos de uvas son las que generalmente se usan en estos países.

**Tema 5** Wines of the new world

En este tema se ve todo lo que conlleva América en cuanto a vino y la parte más importante de una cata de vino, la fase degustativa, lo que conlleva y cómo interpretarla de manera correcta.

**Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema es de vital importancia investigar los países que se componen como nuevo mundo e investigar sus denominaciones de origen, históricamente por qué se consideran como nuevo mundo y qué tipos de uvas son las que generalmente se usan en cada uno de estos países.

**Tema 6** Utensils

En este tema se ven todos los utensilios que tiene o pueden existir del vino. Están conglomerados en tres tipos cruciales que son: tipos de copas o donde se sirven y los materiales de los cuales están hechos, el producto para su cuidado, y el mantenimiento o productos para el servicio del vino.

**Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema lo recomendable es investigar sobre todos los tipos de copas que existen y para qué tipo de vino son planeados; las medidas y diferencias por las que fueron creadas y su utilidad dependiendo del tipo de vino.

**Tema 7** The study of wine

En este tema se ve la composición del vino, una de sus partes más importantes que son los taninos y cómo funcionan en el vino y el estudio y trabajo de la enología.

**Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema puede ayudar mucho investigar sobre los taninos y qué otros componentes conforman al vino, como los sulfitos y las levaduras que se usan para su proceso de fermentación, así como los factores que se ven en la enología que forman parte del producto final.

## Tema 8 Technical Aspects

Aquí se ven los aspectos técnicos, como lo son las propiedades nutricionales del vino, el embotellado y sellado después de la elaboración de este y los problemas más comunes con el correcto cuidado y la elaboración del vino.

### **Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema es importante investigar los beneficios nutricionales del vino y qué factores afectan más a que el vino pueda echarse a perder, como la razón de por qué el vidrio de las botellas tintas es oscuro a diferencia de los vinos blancos.

## Tema 9 Enological Technology

En este tema se ven los demás aspectos y sentidos utilizados para la cata del vino que conllevan las partes más importantes de su carácter organoléptico y que ayudan a conocer un poco más de sus aspectos de calidad.

### **Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema se recomienda investigar sobre las fases de una cata y los consejos que se requieren para cada paso y cada aspecto sensorial para poder practicar de mejor manera el proceso de una cata, así como los conceptos más actuales de la enología.

## Tema 10 Wine culture

En este tema se ven aspectos sobre el sabor, las propiedades del sabor y las características que pueden tener dependiendo de la varietal y el país de donde vengan.

### **Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema es importante investigar las diferencias que pueden tener las uvas dependiendo del país donde se elaboran y las tendencias de cada una de las uvas más populares.

## Tema 11 The enologist

En este tema se verá todo lo que conlleva un enólogo, desde la cultura y estudios que este debe tener para ejercer como tal, las características que este tiene que calificar y cuantificar y, por último, las oportunidades de trabajo y el campo laboral para un enólogo.

**Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema es de crucial importancia investigar todo lo que un enólogo tiene que estudiar y todo lo que realiza en su ambiente laboral, así como el mismo caso para un sommelier.

**Tema 12** Training and work orientation

En este tema se ve la orientación y el trabajo de un sommelier y/o enólogo, así como los costos que el mundo de la enología puede tener desde la producción y plantado de la vid hasta el embotellamiento y venta particular en tiendas especializadas.

**Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema es importante investigar los factores que afectan el precio de la producción del vino desde cuánto cuestan las hectáreas, una vid o ramas de producción de vino hasta la parte de cuánto cuestan las botellas o las etiquetas para ver un estimado de lo que cuesta el proceso.

**Tema 13** Vine Genetics

En este tema se ve la genética y los métodos más actualizados de la vitivinicultura y el vino, así como la tecnología más actual relacionada con la enología.

**Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema es importante investigar todo lo que la genética de la uva puede replicar en cuanto a sabores, aromas y lo que la tecnología afecta al producto final.

**Tema 14** Wine storage room

En este tema se ve todo lo relacionado con el guardado del vino en las cavas, ya que estas (las cavas) deben tener diferentes factores de calidad, clima, luz, vibración y demás, así como su acomodo y administración y control por el enólogo de cada casa vinícola.

**Notas para la enseñanza del tema:**

Para este tema es importante investigar todo lo que ocupa una cava de vinos para poder ayudar a su correcto envejecimiento y a que el vino no se eche a perder, así como los lineamientos de una cava subterránea y externa.

**Tema 15** Service

En el último tema se ve todo lo relacionado con el servicio y el protocolo que este debe de seguir, así como una guía de maridajes para cuando se toma vino con algún tipo de comida para mejorar la experiencia gastronómica.

**Notas para la enseñanza del tema:**

En este tema es de crucial importancia investigar sobre una guía enfocada en la parte de los maridajes y cómo realizar los tipos que existen y con mayor exactitud, así como la forma en que el vino se tiene que servir en cuanto a temas de etiqueta y protocolo.



## Evidencia

El estudiante deberá demostrar con 3 evidencias los conocimientos y experiencia adquiridos en el curso donde será la información teórico-práctica de este mismo, ya sea sobre etiquetas y su lectura o sobre la parte sensorial y de la cata de vinos.

### Evidencia 1

#### Descripción:

En esta evidencia el chef docente se encargará de conseguir un vino de una etiqueta monovarietal, de preferencia de una uva que se haya probado actualmente en el curso para que los alumnos tengan la oportunidad de lograr reconocerlo nuevamente. Al ser una cata a ciegas, la botella se deberá de cubrir para que los alumnos no vean la etiqueta y se guíen de sus sentidos y sus criterios de evaluación para intentar adivinar lo que catarán.

#### Objetivo:

Poner a prueba las habilidades sensoriales para realizar su propia cata a ciegas de manera práctica.

#### Requerimientos:

- Descorchador
- Botella de vino brindada por el chef docente
- Copa
- Hoja de cata

#### Instrucciones para realizar la evidencia:

1. El chef docente te entregará una copa con vino para realizar tu cata a ciegas.
2. Usa tus sentidos para hacer tu propia cata y cada una de sus fases: visual, olfativa, gustativa y conclusión.
3. Anota todo lo percibido en la hoja de cata.
4. Al finalizar, el chef docente dará la retroalimentación al grupo.

## Evidencia 2

### Descripción:

En esta evidencia se le pedirá al alumno recabar información de diferentes etiquetas con la información que ha recibido en clase, esto con la finalidad de poder identificarlas en las diferentes tiendas especializadas de vino. Se tomarán fotografías de las etiquetas solicitadas con la intención de que el alumno vea de manera personal los vinos que se manejan en las tiendas, así como identificar las diferentes variedades que existen.

### Objetivo:

Poner a prueba los conocimientos adquiridos sobre etiquetas, tipos de vino y denominaciones de origen para recopilar fotos en las tiendas de vino especializadas y explicar su razonamiento en cada ejemplo.

### Requerimientos:

- Teléfono o cámara fotográfica
- Libreta para notas

### Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Visita diversas tiendas especializadas de vino y toma fotos de los siguientes tipos de etiquetas:
  - a. 1 etiqueta del Viejo Mundo (no país).
  - b. 1 etiqueta del Nuevo Mundo (no país).
  - c. 1 etiqueta de mezcla (especificando las uvas).
  - d. 1 etiqueta de vino "Varietal".
  - e. 1 vino de uva tradicional.
  - f. 1 etiqueta con una variedad de uva no vista en clase.
  - g. 1 vino de subregión vista en clase.
  - h. 1 vino espumoso con D.O. no visto en clase.
  - i. 1 vino súper toscano o Grand Cru.
  - j. 1 etiqueta de mezcla de Burdeos.
  - k. 1 etiqueta de champán (no Moët).
  - l. 1 denominación de origen del Nuevo Mundo.
  - m. Diferentes denominaciones de origen de vinos de España.
  
2. Explica por qué crees que dicha foto corresponde con la etiqueta que se te pide.

## Evidencia 3

### Descripción:

En esta evidencia el alumno guiará la cata de un vino a elección de la manera que aprendió con la ayuda del chef docente. Los alumnos serán quienes dirijan y conduzcan la cata a través de sus fases y dando las instrucciones para un correcto servicio y apreciación del vino a catar. La cata será realizada ante el chef docente y un invitado conocedor del vino como juez invitado.

### Objetivo:

Poner a prueba los conocimientos adquiridos durante todo el curso en una última presentación, donde el alumno demostrará ante el chef docente y un invitado con cierto nivel de conocimiento del mundo del vino su propia cata conducida por los mismos alumnos de manera grupal.

### Requerimientos:

- Descorchador
- Hojas de cata
- Botella para catar
- Secadores
- Vestimenta formal

### Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Prepara con tiempo todo lo que necesites para la realización de la cata.
2. Acude con vestimenta formal a la presentación.
3. Conduce toda la cata del vino seleccionado desde la presentación, servicio, cata y recomendaciones de servicio y maridaje ante el chef docente y el juez invitado.
4. Concluye la presentación con tu reflexión de aprendizaje.

## Rúbrica de Enología y Vitivinicultura Evidencia 1

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-80%	Competente 79%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
Fase visual	20 - 16	15 - 14	13 - 0	20%
	El alumno identificó todos los parámetros de la fase visual o están dentro del rango más acercado a la respuesta correcta.	El alumno identificó correctamente algunos de los parámetros de la fase visual alejándose de las respuestas correctas.	El alumno no logra identificar la mayoría de los parámetros de la fase visual o está completamente alejado de las respuestas correctas.	
Fase olfativa	30 - 24	23 - 21	20 - 0	30%
	El alumno logró identificar correctamente la intensidad aromática, los caracteres olfativos y la mayoría de los referentes aromáticos de manera correcta.	El alumno logró identificar algunos de los parámetros de la fase olfativa, pero cometió algunos errores en caracteres olfativos y/o en referentes aromáticos.	El alumno no logró identificar parámetros de la fase olfativa o cometió varios errores en caracteres olfativos y/o en referentes aromáticos.	
Fase gustativa	30 - 24	23 - 21	20 - 0	30%
	El alumno logró identificar de manera correcta los parámetros de la fase gustativa o acercándose lo más posible a la respuesta correcta y recordó cómo analizar cada parámetro correctamente.	El alumno logró identificar los parámetros de la fase gustativa y cómo analizarlos, pero se alejó del rango de las respuestas correctas.	El alumno no logró identificar correctamente los parámetros de la fase gustativa y se alejó mucho de los rangos de las respuestas correctas.	
Conclusión	20 - 16	15 - 14	13 - 0	20%
	El alumno identificó correctamente el tipo de equilibrio, longevidad, recomendación de servicio y dio tres ejemplos correctos de maridaje para el vino que cató.	El alumno identificó correctamente alguno de los parámetros de conclusión y dio uno o dos ejemplos correctos de maridaje para el vino catado.	El alumno no logró identificar alguno o casi ninguno de los parámetros de conclusión y no dio más que uno o ningún ejemplo de maridaje correcto para el vino catado.	
<p><b>Puntos extras:</b> Si el alumno logra adivinar de entre tres opciones brindadas por el chef docente qué tipo de uva es el vino catado a ciegas (+5%). Si el alumno logra adivinar el año del vino catado a ciegas de entre tres opciones proporcionado por el chef docente (+5%).</p> <p style="text-align: right;"><b>TOTAL</b></p>				100%

## Rúbrica de Enología y Vitivinicultura Evidencia 2

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-80%	Competente 79%-65%	Aún sin desarrollar la competencia 64%-0%	
Evidencia fotográfica	35 – 28	30 – 23	24 - 0	35%
	El alumno consiguió el 90% o 100% de las fotografías requeridas y todas son legibles y de buena calidad.	El alumno consiguió menos del 90% de las fotografías hasta un 50% de ellas y todas son legibles y de buena calidad.	El alumno tiene 50% de las fotografías requeridas o menos y no son legibles y de buena calidad.	
Razonamiento y explicación	35 – 28	30 – 23	24 - 0	35%
	El alumno explica correctamente después de cada fotografía el porqué de cada una aplica para cada ejemplo, hasta un margen de 10% de error de las explicaciones.	El alumno explica correctamente por qué cada fotografía es asociada con cada ejemplo, con un margen correcto del 50 al 89% de los ejemplos.	El alumno explica correctamente por qué cada fotografía tomada va asociada con cada ejemplo hasta un 50% o, en su defecto, no explica correctamente sus ejemplos menos del 50%.	
Recopilación de información	30 – 24	23 – 21	20 - 0	30%
	El alumno anexa información técnica de todos los ejemplos fotografiados o hasta un margen del 90%.	El alumno anexa información técnica de los vinos fotografiados en un margen del 50 al 89%.	El alumno anexa información técnica de los vinos fotografiados hasta un 50% de los casos o en su defecto no anexa dicha información o es menor al 50%	
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>

Derechos de Autor Reservados. ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN SUPERIOR A.C. (UNIVERSIDAD TECMILENIO®).

### Rúbrica de Enología y Vitivinicultura Evidencia 3

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-70%	Competente 69%-50%	Aún sin desarrollar la competencia 49%-0%	
Presentación y servicio	20-14	13-10	9-0	20%
	El alumno abrió correctamente el vino, sirvió sin derrames y según el orden y protocolo de los jueces.	El alumno tuvo ciertos errores al abrir el vino, tuvo derrames al servir o tuvo errores de orden de servicio de jueces.	El alumno no pudo abrir correctamente el vino, se rompió el corcho y tuvo derrames, no sirvió correctamente el vino.	
Fase visual	20-14	13-10	9-0	20%
	El alumno identificó todos los parámetros de la fase visual o que estén dentro del rango más acercado a la respuesta correcta.	El alumno identificó correctamente algunos de los parámetros de la fase visual alejándose de las respuestas correctas.	El alumno no logró identificar la mayoría de los parámetros de la fase visual o está completamente alejado de las respuestas correctas.	
Fase olfativa	20-14	13-10	9-0	20%
	El alumno logró identificar correctamente la intensidad aromática, los caracteres olfativos y la mayoría de los referentes aromáticos de manera correcta.	El alumno logró identificar algunos de los parámetros de la fase olfativa, pero cometió algunos errores en caracteres olfativos y/o en referentes aromáticos.	El alumno no logró identificar parámetros de la fase olfativa o cometió varios errores en caracteres olfativos y/o en referentes aromáticos.	
Fase gustativa	20-14	13-10	9-0	20%
	El alumno logró identificar de manera correcta los parámetros de la fase gustativa o acercándose lo más posible a la respuesta correcta y recordó cómo analizar cada parámetro correctamente.	El alumno logró identificar los parámetros de la fase gustativa y cómo analizarlos, pero se alejó del rango de las respuestas correctas.	El alumno no logró identificar correctamente los parámetros de la fase gustativa y se alejó mucho de los rangos de las respuestas correctas.	
	20-14	13-10	9-0	

Conclusión y maridaje	El alumno identificó correctamente el tipo de equilibrio, longevidad, recomendación de servicio y dio tres ejemplos correctos de maridaje para el vino que cató.	El alumno identificó correctamente algunos de los parámetros de conclusión y dio uno o dos ejemplos correctos de maridaje para el vino catado.	El alumno no logró identificar alguno o casi ninguno de los parámetros de conclusión y no dio más que uno o ningún ejemplo de maridaje correcto para el vino catado.	20%
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>

Derechos de Autor Reservados. ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN SUPERIOR A.C. (UNIVERSIDAD TECMILENIO®).

