

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
LICENCIATURA EN GESTIÓN DE LA HOSPITALIDAD
ÉNFASIS EN GASTRONOMÍA
PLAN 2008
PROGRAMA DE ESTUDIOS

Resolución N° 21/16/04-00 Acta N° 1112/09/08/2021 - ANEXO 02

I. - IDENTIFICACIÓN

- | | | | |
|------|---------------------------------|---|----------|
| 1. | Asignatura | : | Enología |
| 2. | Semestre | : | séptimo |
| 3. | Horas semanales | : | 3 horas |
| 3.1. | Clases teóricas | : | 3 horas |
| 4. | Total real de horas disponibles | : | 48 horas |
| 4.1. | Clases teóricas | : | 48 horas |

I. - JUSTIFICACIÓN

La Enología y el servicio de Sommelier son conocimientos que todo estudiante o persona vinculada con el mundo de la hotelería y gastronomía debe de estar familiarizada. Hace parte de la cultura general de las personas el saber que son las bebidas fermentadas, sus usos, en donde los mismos se producen y el cómo se sirven.

Además son temas de grandes discusiones en mesas abiertas y Forums a nivel mundial. Y como siempre no esta demás saber el cómo y el porqué del producto que uno está vendiendo.

II. - OBJETIVOS

1. Contar con formación científica adecuada en los métodos y técnicas de cultivo de viñedo, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid.
2. Analizar los productos de bebidas fermentadas, su elaboración y almacenaje
3. Conocer sobre gestión y conservación de las bebidas fermentadas

III. - PRE - REQUISITO

Alimentos y bebidas II

IV. - CONTENIDO

5.1. Unidades programáticas

1. Historia de la Vid.
2. La uva.
3. Regiones.
4. El Vino.
5. Protocolo del vino

5.2. Desarrollo de las Unidades programáticas

1. Historia de la Vid.
 - 1.1. Evolución de la Vitis Vinifera.
 - 1.2. La Mesopotamia, viaje de la vitivinifera y su evolución.
 - 1.3. La vid en Europa.
 - 1.3.1. Regiones productoras de vino en Europa.
 - 1.3.2. La producción de vino en Europa.
 - 1.3.3. Consumo de exportación.
 - 1.4. La vid en América.
 - 1.4.1. Regiones productoras de vino en América.
 - 1.4.2. La producción de vino en América.
 - 1.4.3. Consumo de exportación.
 - 1.4.4. Estados Unidos, Argentina y Chile como importantes productores de vino en América
2. La uva.
 - 2.1. Ciclo de maduración.
 - 2.2. Composición del racimo.
 - 2.3. Composición de la baya de uva.
 - 2.4. Parral.
 - 2.5. Viña.



- 2.6. Podas.
- 2.7. Suelos, climas y lluvias.
- 2.8. Factores que influyen en el proceso de maduración de la uva.
- 2.9. Las variedades de uvas más importantes en América.
- 2.10. Variedades de uvas.
 - 2.10.1. Pinot Noir, Gamay, Pinot Noir, Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Malbec y Merlot.
 - 2.10.2. Bonarda, Cabernet, Cinsaut, Mourvedre, Carignan, Savagnin, Mondeuse de Savoya y la Tanat de los altos Pirineos franceses.
 - 2.10.3. Chardonnay, Sauvignon Blanc y Chenin., Semillon en la región de la Gironde
 - 2.10.4. Sylvaner, Riesling y Traminer de origen francés, se las encuentra en la región del Mosella y del Rin, en Alemania, y en geografías tan alejadas de la original, como Hungría, República Checa y Suiza y fueron introducidas en otros países como España, Rusia y Estados Unidos, (California).
 - 2.10.5. Muscat Blanca en Italia, produce el Asti.
 - 2.10.6. Barbera es la uva que se genera en Piemonte, Nerello en Sicilia y
 - 2.10.7. Soave en Verona y el Adriático
 - 2.10.8. Regina e Ignea, en varias regiones de Italia
 - 2.10.9. Almería y Málaga en España.
 - 2.10.10. Rish Baba en Persia. Emperador en California.
3. Regiones
 - 3.1. Regiones de Francia.
 - 3.2. Regiones de Italia.
 - 3.3. Regiones de Argentina.
 - 3.4. Regiones de Chile.
 - 3.5. Regiones de los Estados Unidos de América
4. El Vino.
 - 4.1. Origen.
 - 4.2. Características
 - 4.3. Clasificación.
 - 4.4. Geografía del vino.
 - 4.5. Elaboración del vino.
 - 4.5.1. Vino Blanco.
 - 4.5.2. Vino tinto.
 - 4.6. Composición de los mostos.
 - 4.6.1. Componentes de los mostos que se encuentran en el vino.
 - 4.7. La vinificación.
 - 4.7.1. La vinificación en vinos Blancos, tintos, rosados y claretes.
 - 4.8. Clasificación de los vinos.
 - 4.8.1. Naturales.
 - 4.8.2. Espumosos
 - 4.8.3. Fortificados y aromatizados.
 - 4.8.4. Vinos de corte.
 - 4.8.5. Vinos varietales.
 - 4.8.6. Vinos genéricos.
 - 4.8.7. Crianza y guarda.
 - 4.9. El Champagne.
 - 4.9.1. Método champenoise.
 - 4.9.2. Método Charmat. Elcav ay el Asti spumante.
 - 4.9.3. Características
5. Protocolo del vino
 - 5.1. La Degustación o Cata. Función, importancia, detalles a observar.
 - 5.2. Temperaturas recomendadas.
 - 5.3. Fases de la degustación. Importancia de cada fase.
 - 5.3.1. Lectura de la etiqueta
 - 5.3.2. El vino y las comidas. Maridajes
 - 5.3.3. Recomendaciones para los iniciados en el vino
 - 5.3.4. El vino y las carnes rojas – El vino y las pastas
 - 5.3.5. El vino y las carnes Blancas – Aves, cerdo, ternera.
 - 5.3.6. El vino y los pescados – El vino y los mariscos.

V. - ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

1. Lectura comentada.
2. Discusión y debate.
3. Análisis, reflexión, evaluación y aprobación de marcos teóricos y habilidades.
4. Investigación en equipos.
5. Visita a restaurantes.
6. Curso práctico en clase.



VI. - MEDIOS AUXILIARES

1. Videos educativos.
2. Revistas de hotelería, restaurantes.
3. Equipamiento industrial.
4. Folletos.

VII. - EVALUACIÓN

Acorde a la Reglamentación y Normativas vigentes en la Facultad Politécnica.

VIII. - BIBLIOGRAFÍA

1. Alexis Lichine (1987). *Enciclopedia de Vinos y de los Alcoholes*. Francia. Editora Bouquins
2. Beckett, F. (2001). *Los estilos del vino*. Barcelona: Bume
3. Brunet, P. (2003). *El vino y los vinos Extranjeros*. Francia.
4. Brunet, P. (2018). *El vino y los vinos de Francia en los restaurantes*. Francia: Ediciones BPI
5. D'Addazio, L. (2016). *ViniVidiVici*. Venezuela: Academia de Sommeliers de Venezuela
6. De Flores, G. M. (2004). *Los vinos, los quesos y el pan*. (2° Ed.). México: Limusa
7. Gallego, J. F. (2011). *Servicio del Vino*. Madrid: Parainfo
8. Jonson, H. y Robinson, F. (2019). *El Atlas mundial de los vinos*. (7° Ed.). Barcelona: Blume.
9. Koelliker, B. y Pleiten, M. W. (2007). *Curso completo sobre vinos*. Buenos Aires: Albatros

