



UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Programa de Estudio de la Asignatura ENOLOGÍA correspondiente al 2do año de la carrera de LIC. EN HOTELERIA Y TURISMO correspondiente al ciclo lectivo 2008, PRIMER cuatrimestre.

Profesor/a a Cargo : Lic. Estela Jaime

Código de Asignatura: 914



PROGRAMA DE ENOLOGÍA

Código: 914

1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios , según Res HCSUCC y Res ME

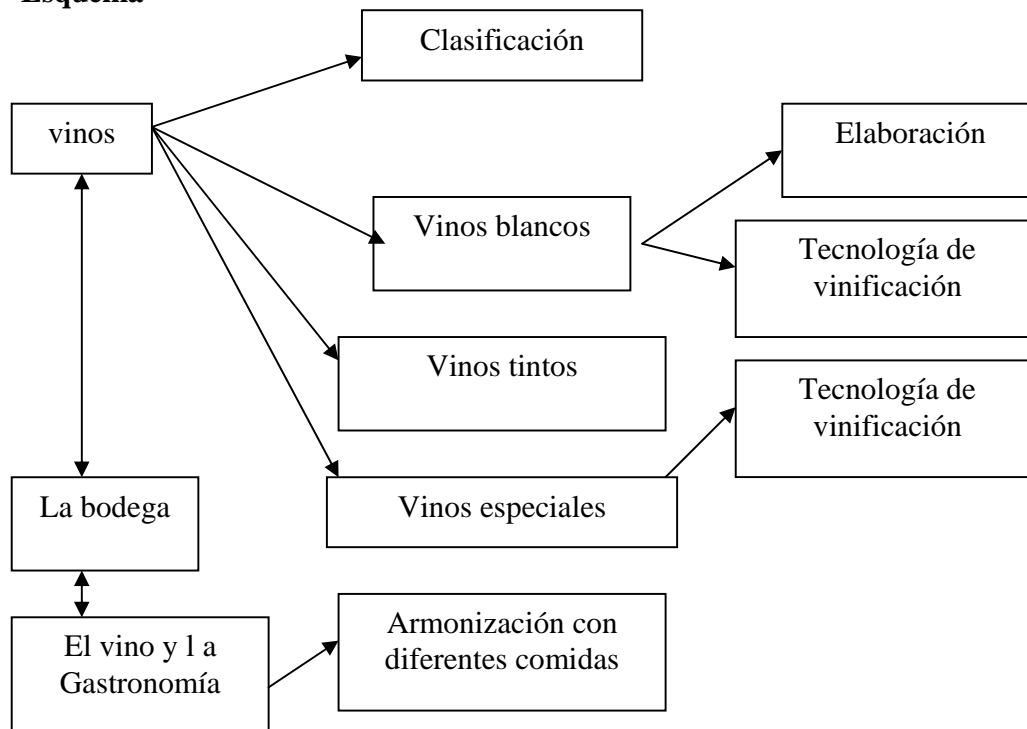
Panorama de la vitivinicultura en el mundo. Reseña de la actividad en la Argentina Celajes, Agentes de Fermentación . El Vino: cosecha - elaboración - vinificación en blancos y en tintos.

Añejamiento. El corcho la madera y el vino. Vinos especiales oporto mistela.

Champagne. Evaluación sensorial. El maridaje.

2. El marco de referencia y el esquema del programa

-Esquema



-Correlatividades: Service, Cocina II y Alimentos y gastronomía.



-Objetivo del Programa: obtener un profesional adaptado técnicamente a los requerimientos gastronómicos-hoteleros.

-Prerrequisitos: espíritu servicial, interés por la cultura del vino.

-Justificación de Temas: El vino es el compañero ideal de un buen plato, pero debemos saber de dónde proviene, los recursos necesarios para su obtención y las cualidades que lo hacen imprescindible en una mesa bien servida.

-Conocimientos y comportamientos esperados:

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores:

3. Unidades didácticas

Eje temático I:

Denominación y clasificación de los vinos, por origen, por variedad, por sistema de elaboración

Eje temático II:

Elaboración de vinos blancos, Tecnología de vinificación.

Eje temático III

Elaboración de vinos tintos, tecnología de vinificación

Eje temático IV

La bodega de elaboración, de conservación, de expendio.

Eje temático V

El vino y la gastronomía. Armonización con diferentes comidas.

Eje temático VI

Vinos de renombre extranjero (Jerez, oporto, Champagne) vinos especiales (Mistela, licorosos)

4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra

Contenidos - Evaluaciones - Actividades	SEMANAS																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Unidad N°1	-	-															
4/04 Denominación	-																
11/04 Clasificación		-															
Unidad N°2			-	-													
18/04 vinos blancos			-														
25/04 tecnología				-													



Unidad N° 3					-														
02/05 vinos tintos - Clases de Revisión					-														
09/05 Primer Examen Parcial						x													
Entrega de Notas						-													
Unidad N° 4										-	-								
16/05 la bodega - tipos de bodegas										-									
Unidad N° 5																			
23/05 vino y gastronomía											-								
Unidad N° 6												-	-						
30/05 vinos extranjeros												-							
06/06 vinos especiales													-						
06/06 Clases de Revisión													-						
13/06 Segundo Examen Parcial																			x
20/06 Entrega de Notas. Revisión de Exámenes.																			-
27/06 Examen Recuperatorio																			X
04/07 Firma de Actas																			-

5. Evaluación y promoción: se tomarán dos parciales y un recuperatorio.

6. Bibliografía

- o Enología teórica – practica Tomo I (Francisco Oreglia)
- o El vino de la cepa a la copa

7. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	Jaime	Estela Iris
Profesor Asociado:	López	Alberto Mario
Profesor Adjunto:	Furió	Jorge
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

Reuniones de Cátedra: reuniones semanales durante el dictado de la materia.

Resumen del estado del arte de la especialidad.



El vino y su entorno es una tendencia que ocupa cada vez más páginas de periódicos y que supone un referente para los que nos ocupamos de valorizar cultural o turísticamente otros alimentos o productos gastronómicos.

“El enoturismo representa una nueva oportunidad económica a las empresas e intereses vitivinícolas y a los espacios económicos donde se ubica. Es una expresión especializada de la demanda turística. El hexágono enoturístico: vino/bodegas, entorno físico, patrimonio, sociedad y cultura, naturaleza, productos agroalimentarios. Hay que dignificar el concepto de enoturismo. Requiere innovación, innovación sin complejos. Igual estamos innovando, pero lo mismo no lo hemos interiorizado” Iñaki Garmendia

“La gastronomía tiene que ser el paisaje que nos rodea puesto en el plato” Manuel Colmenero

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

- Visitas técnicas a Mendoza
- Degustaciones de vinos.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: