



Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

1 Identificación del Curso				
1.1 Código	1.2 Nombre del Curso	1.3 Pre-Requisito	1.4 Co-Requisito	
OPT-011	ENOLOGIA I	N/A	N/A	
1.5 No. Créditos	1.6 HAD	1.7 HTI	1.8 HAD:HTI	
2	34	68	1:2	
1.9 Horas presenciales aula clase	1.10 Horas presenciales laboratorio/Salida campo	1.11 Horas Espacios Virtuales	1.12 Total HAD	Horas
26	8	0	34	
Obligatorio <input checked="" type="checkbox"/>		Optativo <input type="checkbox"/>		Libre <input type="checkbox"/>
Teórico <input type="checkbox"/>		Practico <input type="checkbox"/>		Teórico/Practico <input type="checkbox"/>
1.13 Unidad Académica Responsable del Curso				
Tecnología en Gestion Turistica y Hotelera Por Ciclos propedéuticos				
1.14 Área de Formación				
Profesional				
1.15 Componente				No aplica <input type="checkbox"/>
Turismo				

2 Justificación del Curso
<p>La importancia creciente del consumo de Vino en Colombia (con sus respectivos beneficios en la salud) y el aumento del Marketing con gran variedad de cepas y presentaciones en todo el país; El sector evidencia que a raíz de la pandemia varios países de Latinoamérica han venido en constante aumento en la extracción, el consumo, venta y distribución del vino, que en los meses de confinamiento su consumo creció un 20,3%.; lo que hace necesario preparar estudiantes con el conocimiento Básico Enología I (Estudio del Vino desde la siembra de la Cepa; hasta la recolección de la Uva), El conocimiento se completa con Enología II (Estudio de las variedades de Espirituosos).</p> <p>Al ser la Enología la Ciencia, el Arte y la Técnica que estudia la elaboración de vinos, y su estrecha relación con la Salud y la Economía.</p> <p>En Colombia, están funcionando 4 viñedos (Aim Karim en Villa de Leyva – Boyacá. Viña Sicilia en Santafé de Antioquia – Antioquia. Sierra Morena en Zapatoca – Santander yel Viñedo Grajales, en la Unión – Valle), quienes han ganado varios premios internacionales por la Calidad de su Vinos; rompiendo el estigma de que, en los países tropicales, no se podía sembrar Vitis Vinifera (Vid).</p>

3 Competencias por Desarrollar

3.1 Competencias Genéricas

- Capacidad de abstracción, análisis y síntesis.
- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Capacidad para organizar y planificar el tiempo.
- Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión.
- Responsabilidad social y compromiso ciudadano.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- Capacidad de investigación.
- Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente
- Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.
- Capacidad crítica y autocrítica.
- Capacidad para actuar en nuevas situaciones.
- Habilidades interpersonales.

3.2 Competencias Específicas

- Aprender a identificar los distintos aromas del vino.
- Conocer las instrucciones de conservación según el tipo de vino.
- Conocer los distintos vinos de España y la denominación de origen.
- Saber elaborar una ficha de degustación.
- Entender la importancia del vino en las nuevas tendencias de gastrococtelería

4 Resultados de Aprendizaje del Curso

- Conoce la Viticultura Básica y los elementos que la integran para la prestación de servicios vinícolas.
- Comprende cómo están distribuidos las zonas geográficas vinícolas más importantes del mundo y sus respectivas Denominaciones de Origen, que garantizan su Calidad para la elección de vinos.
- Reconoce los principales Viñedos que existen actualmente en Colombia, que tipos de cepa siembran y que tipos de vinos producen para diferenciarlos según el territorio.



Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

5 Programación del Curso									
Unidad Temática	Semana	Contenido de Aprendizaje	Evidencias	Actividades Aprendizaje	HAD		HTI		Total Horas
					Aula Clase	Espacio Virtual	Trabajo dirigido	Trabajo Indep	
Viticultura Básica.	1	Presentación Asignatura. Vocabulario básico. ABC del vino	Clase magistral	Lecturas sobre Origen del Vino	2			4	6
	2	. El origen del Vino Relación Vino y Salud.	Clase magistral	Video – Principales Cepas	2			4	6
	3	Principales tipos de Cepas	Clase magistral	Investigación sobre Ciclo del Vino	2			4	6
	4	Ciclo Biológico de la VID	Clase magistral	Investigación sobre Vinos Tintos	2			4	6
	5	Tipos de Vendimia. Cata Vino Tinto	Clase magistral	Descargar Aplicación Google Maps	2			4	6
Geografía Vinícola Mundial Denominaciones de Origen	6	Google Map Zonas Vinícolas ITALIA	Clase mediada por Tecnología	Revisión en Google Maps de Zonas Vinícolas	2			4	6
	7	Zonas Vinícolas FRANCIA	Clase mediada por Tecnología	Revisión en Google Maps de Zonas Vinícolas	2			4	6
	8	Zonas Vinícolas ESPAÑA. Cata Vino Blanco	Clase mediada por Tecnología	Revisión en Google Maps de Zonas Vinícolas	2			4	6
	9	Zonas Vinícolas ALEMANIA	Clase mediada	Revisión en Google Maps de Zonas	2			4	6

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

			por Tecnología	Vinícolas					
	10	Zonas Vinícolas CHILE - ARGENTINA	Clase mediada por Tecnología	Revisión en Google Maps de Zonas Vinícolas	2			4	6
	11	Enofusión. Maridaje con Cocina Samaria. Cata Vino Rosado	Clase mediada por Tecnología	Revisión en Google Maps de Zonas Vinícolas	2			4	6
REGION VINICOLA COLOMBIA	12	Viñedos: Aim Karin (Villa de Leyva -Boyacá) – Viña Sicilia (Olaya - Antioquia). Sierra Morena (Zapatoca Santander) Parador Grajales (La Unión – Valle del Cauca)	Clase Practica	Revisión en Google Maps de Zonas vinícolas	2			4	6
VINOS ARTESANALES.	13	Historia. Variedades autóctonas	Clase magistral	Video Proceso Elaboración del CHampagne	2			4	6
	14	Proceso de elaboración. Degustaciones. Cata Vino espumoso o Champagne	Clase magistral	Lectura	2			4	6
	15	Eno-Fusión. Maridaje con Cocina Magdalena.	Clase magistral	Lectura	2			4	6
SALIDA PEDAGOGICA	16	Visita a Viñedo SICILIA, en Olaya - Antioquia	Clase Practica	Informe Práctica Académica.	2			4	6
	17	Recuperación			2			4	6
Total					32			64	96
Créditos Académicos					2				



Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

6 Prácticas de campo (Laboratorios y Salida de Campo)

Unidad Temática	Fundamentación Teórica	Evidencias	Actividades Aprendizaje	Recursos	Tiempo (h)	Semana
Práctica Académica Enología I	Visita a Viñedo "Viña Sicilia" en Olaya. Antioquia	Registro fotográfico Taller evaluativo	Recorrido por el Viñedo – Multicata dirigida	Transporte Aéreo	2 noches – 3 días	16

7 Mecanismos de Evaluación del Aprendizaje

Resultado de Aprendizaje	Mediación de Evaluación	Mecanismos, Criterios y/o Rúbricas	Semana de Evaluación
Conoce el Vocabulario Básico, los videos de ABC del Vino, su origen y relación con la Salud, las principales cepas, su ciclo Biológico y los tipos de Vendimia	Vocabulario básico y los procesos Biológicos y de Vendimia, correspondiente	Taller en Clase	5
Comprende la Geografía vinícola mundial con sus respectivas denominaciones de Origen	Principales países vitivinícolas a nivel mundial	Exposiciones	11
Identifica los Viñedos existentes en Colombia y su relación con el Mundo del Vino.	Su ubicación, desarrollo y producción de Vinos	Videos Grupales	12
Reconoce los Vinos Artesanales como una alternativa	Maridaje de ellos con cocina Samaria y con cocina Magdalenense	Taller en Cocina	13

8 Valoración de los Resultados de Aprendizaje

Valoración	Sobresaliente	Destacado	Satisfactorio	Básico	No Cumplimiento
Fundamentos Cualitativos					
	El estudiante Conoce el vocabulario básico de Enología I, identificando las principales	El estudiante Conoce el vocabulario básico de Enología I, identificando las	El estudiante Conoce el vocabulario básico de Enología I, identificando las	El estudiante Conoce el vocabulario básico de Enología I, sin embargo se le dificulta	El estudiante No conoce el vocabulario básico de Enología I, sin embargo se le dificulta

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

	Cepas. Comprende la relación del Vino con la Salud, su ciclo biológico y la Vendimia. Comprende la Geografía Vinícola mundial. Identifica los Viñedos Colombianos y aprende sobre los Vinos Artesanales.	principales Cepas. Comprende la relación del Vino con la Salud, su ciclo biológico y la Vendimia. Sin embargo, se le dificulta comprender la Geografía Vinícola mundial. Identifica los Viñedos Colombianos y aprende sobre los Vinos Artesanales.	principales Cepas. Comprende la relación del Vino con la Salud, su ciclo biológico y la Vendimia. Sin embargo, se le dificulta comprender la Geografía Vinícola mundial y también se le dificulta Identificar los Viñedos Colombianos y aprende sobre los Vinos Artesanales.	identificar las principales Cepas, la relación del Vino con la Salud, su ciclo biológico y la Vendimia y no comprende la Geografía Vinícola mundial. Identifica los Viñedos Colombianos y aprende sobre los Vinos Artesanales.	identificar las principales Cepas, la relación del Vino con la Salud, su ciclo biológico y la Vendimia. Comprende la Geografía Vinícola mundial. Y la Identificación los Viñedos Colombianos y aprende sobre los Vinos Artesanales.
--	--	--	--	--	---

9 Recursos Educativos y Herramientas TIC

N	Nombre	Justificación	Contenido de Aprendizaje
1	Microsoft Teams	Excelente herramienta de comunicación, que combina Chat – Reuniones de Video – Almacenamiento de Archivos más integración de aplicaciones; para transmitir y desarrollar conocimientos	Desarrollo del Micro diseño
2	Brightspace	Plataforma de aprendizaje que brinda experiencias de aprendizaje personalizadas, en menos tiempo y más sencillas	Desarrollo del Micro diseño
3	Internet	Facilita la búsqueda de temas relacionados con Geoturismo	Desarrollo del Microdiseño

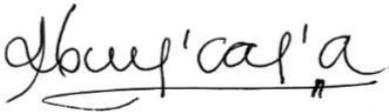
10 Referencias Bibliográficas

Biblioteca UniMagdalena

- 5223394170007076. Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafes y otras infusiones
- **5822588440007076 Turismo del Vino. Análisi de Casos internacionales.**
- OtRAS PLATAFORMAS
- <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190103/453900657812/mejores-libros-vino.html#foto-1>
- <https://www.tecnovino.com/>

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

- https://www.google.com/search?q=abc+del+vino+pdf&rlz=1C1CHZN_esCO915CO915&sxsr=APq-WBsMysM9UvCuwbRU-VdpcZltRjy0WA:1644456780310&source=Inms&tbn=vid&sa=X&ved=2ahUKEwiQkfTx_vP1AhUytjEKHWIYCW8Q_AUoAnoECAEQBA&biw=911&bih=438&dpr=1.5 (ABC DEL VINO. Videos por Capítulos).
- <https://www.tecnovino.com/tres-practicos-libros-sobre-enologia/>
- <https://bestvinos.com/mejores-libros-sobre-enologia/>
- <https://biblioguias.uva.es/c.php?g=658518&p=4646873>



Director de Programa



Decano Facultad