



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

PROGRAMA DE ESTUDIOS

UNIDAD	LERMA	DIVISION	CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD	1 / 3
NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS				
CLAVE	UNIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE		CRED.	3
5321032	ENOLOGIA		TIPO	OPT.
H. TEOR. 1.5	SERIACION AUTORIZACION		TRIM. VI-XII	
H. PRAC. 0.0				

**OBJETIVO (S) :**

**Objetivo General:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

Reconocer e identificar los principales atributos sensoriales de los vinos y su relación con la localización geográfica del viñedo, con las variedades que se elabora y con las técnicas de vinificación; además de poder conducir los procesos de vinificación para obtener y conservar su calidad.

**Objetivos Parciales:**

Al final de la UEA el alumno será capaz de:

1. Controlar la calidad del vino, productos derivados y afines en la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de la línea de producción de la empresa vitivinícola.
2. Comprender las técnicas de control de los parámetros físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales de las materias primas, productos enológicos e intermedios, y del proceso de elaboración.
3. Desarrollar el proceso de vinificación.

**CONTENIDO SINTETICO:**

1. Introducción.
  - 1.1. Concepto y definición de Enología y vino.
2. La materia prima en la elaboración del vino.
  - 2.1. Variedades vinícolas de la vid.
  - 2.2. Características de las uvas para vinificación.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADÉMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

CLAVE 5321032

ENOLOGIA

2.3. Evolución de la composición química durante la maduración de la uva.

3. Vinificación.

3.1. Operaciones mecánicas para el tratamiento de la uva en la vinificación.

3.2. La fermentación alcohólica y las levaduras.

3.3. La fermentación maloláctica y las bacterias lácticas.

3.4. Vinificación en tinto.

3.5. Vinificación en blanco.

3.6. Maduración y añejamiento de los vinos.

3.7. Vinificaciones especiales.

4. Embotellado.

5. Calidad del Vino.

#### MODALIDADES DE CONDUCCION DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE:

La operación constará de sesiones teóricas en las que se favorecerá el intercambio de experiencias y la construcción colectiva de conocimientos; se desarrollarán diferentes temas sobre producción y calidad del vino. El profesor promoverá el uso de materiales didácticos como lecturas, fotografías, sitios de la red, y otros, para generar conocimientos de alto nivel.

El profesor propondrá escenarios de aprendizaje que permitan al alumno desarrollar estrategias analíticas, críticas, reflexivas y creativas para resolver problemas. Con la guía del profesor se busca que sea el alumno quien indague que la información establezca nexos significativos y construya conocimientos. Estas actividades posibilitan el proceso de aprender a aprender y fortalecen un aprendizaje permanente.

#### MODALIDADES DE EVALUACION:

##### EVALUACIÓN GLOBAL:

Se promoverá la evaluación durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje, en los que se considerará el trabajo participativo de los alumnos en la discusión y asimilación de los temas. Los instrumentos de evaluación a utilizar pueden ser diversos y que incluyan herramientas de verificación (evaluaciones periódicas, presentaciones orales, elaboración de ensayos, etc.,) que permitan tomar decisiones y ponderar el conocimiento y el



UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

EL SECRETARIO DEL COLEGIO

NOMBRE DEL PLAN LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		3/ 3
CLAVE 5321032	ENOLOGIA	

desempeño de los alumnos durante su proceso formativo.

**EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN:**

La evaluación de recuperación se llevará a cabo de la siguiente forma: una evaluación global que verificará se cumplan los objetivos de la UEA.

**BIBLIOGRAFIA NECESARIA O RECOMENDABLE:**

1. Baldy, M. W. (1993) The University Wine Curse, EUA: The Wine Appreciation Guild Pub.
2. Boulton, R. B., Singleton, V. L., Bisson, L. F. y Kunkee, R. B. (2002) Teoría y práctica de la elaboración del vino, España: Acribia.
3. De Rosa, T. (1998) Tecnología de los vinos blancos, España: Mundi-Prensa.
4. Hidalgo-Togores, J. (2003) Tratado de Enología, (Tomo I y II)., España: Mundi-Prensa.
5. Secretaría de Economía. Dirección General de Normas. (2005) NMX-V-012-NORMEX-2005-Bebidas Alcohólicas-Vino-Especificaciones, México.
6. Secretaría de Economía. Dirección General de Normas. (2005) NMX-V-030-NORMEX-2005-Bebidas Alcohólicas-Vino generoso-Especificaciones, México.
7. Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana. (1995) NOM-142-SSal-1995-Bienes y Servicios-Bebidas Alcohólicas, Especificaciones Sanitarias. Etiquetado Sanitario y Comercial, México.



**UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA**

APROBADO POR EL COLEGIO ACADEMICO  
EN SU SESION NUM. 442

**EL SECRETARIO DEL COLEGIO**

*[Handwritten signature]*