

PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo

(Desde el 14 al 26 de abril de 2020)

ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER

DIA: (15/04/20)

HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs

CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR

Unidad 4: Enología. Definición de vino. Levaduras vínicas. Fermentación alcohólica. Viticultura. Variedades de vid: variedades blancas. Variedades tintas. Proceso de elaboración del vino: vinos blancos y vinos tintos. Crianza. Maduración.

GUIA O ACTIVIDADES

Lee atentamente el capítulo propuesto, para construir conceptos centrales en torno a la temática propuesta.

BIBLIOGRAFIA

http://www.fondovitivinicola.com.ar/page_educacion.php Capítulo V El Vino

<http://www.educagua.com/apuntesde/vino/definicionytipos.pdf>

Se adjunta a la presente, material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

Adriana Grossberger

FIRMA DEL DOCENTE

INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005

PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo

(Desde el 14 al 26 de abril de 2020)

ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER

DIA: (17/04/20)

HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs

CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR

Unidad 4: . La ruta del vino en Salta. Bodegas más destacadas en nuestra región.

GUIA O ACTIVIDADES

- 1) Realiza una visita virtual al Museo James Turrell.
Comenta donde se encuentra, realiza una breve reseña, que impresión te generó? Lo conocías?
- 2) Describe como guiarías a un contingente de turistas a recorrer la ruta del vino.
Partiendo desde Salta Capital, (rutas, departamentos o municipios, puntos importantes)
- 3) Menciona a que bodegas más relevantes los llevarías a conocer.

BIBLIOGRAFIA

<http://www.portaldesalta.gov.ar/rutavino.htm>

Se adjunta a la presente, material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

Adriana Grossberger

FIRMA DEL DOCENTE

INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005

PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo

(Desde el 14 al 26 de abril de 2020)

ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER

DIA: (22/04/20)

HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs

CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR

Unidad 4: Enología. Terminología técnica

GUIA O ACTIVIDADES

Investiga y elabora definiciones sobre los siguientes términos

- Levaduras:
- Lías
- Antocianos
- Fermentación
- Hollejo
- Taninos
- Astringencia
- Escobajo
- Vino
- Ácido Láctico

BIBLIOGRAFIA

<https://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets/saber-de-vinos/terminologia-vino>

Se adjunta a la presente, material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

Adriana Grossberger

FIRMA DEL DOCENTE

INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005

PLAN PEDAGOGICO: Tecnicatura Superior en Turismo c/o Guía de Turismo

(Desde el 14 al 26 de abril de 2020)

ASIGNATURA: PRINCIPIO DE GASTRONOMIA Y ENOLOGIA

APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: Prof. ADRIANA GROSSBERGER

DIA: (24/04/20)

HORARIO: 20:40 HASTA 23 hs

CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR
Unidad 4: Enología, Cata y Maridaje de Vinos.
GUIA O ACTIVIDADES
1) Lee la bibliografía recomendada y define. Cata y maridaje. 2) Imagina tres tipos de preparaciones: Por ejemplo - Pastas: "sorrentinos con salsa 4 quesos) ¿con qué vino se podría maridar?) - Carnes rojas o blancas con (ensalada,, papas etc) ¿con qué vino se podría maridar?) - Postres ¿con que se podrían maridar?
BIBLIOGRAFIA
https://vinatigo.com/descargas/tutorial_cata_vinatigo.pdf https://cdn3.capacitateparaelemplo.org/assets/5nxqroj.pdf

Se adjunta a la presente, material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

Adriana Grossberger

FIRMA DEL DOCENTE