Materia o unidad de aprendizaje: Servicios gastronómicos y enología	**Última actualización**: 18/enero/2023
Licenciatura: Gestión Turística	**Plan:** 420
Semestre: 7mo	**Créditos:** 4
Elaborado por: MGET. Adriana Fabiola Cantú Moya	
Academia: Turismo	

TEMARIO

1. Restauración Gastronómica

a) Tipos de servicio
b) Aplicación de técnicas sencillas de servicio
c) El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
d) Características específicas de los servicios tipo bufé y a colectividades
e) Técnicas básicas de atención al cliente

2. Enología

a) Historia del Vino
b) Composición del Vino, Fermentaciones
c) Práctica, fisiología, orígenes y elaboración de la Cata
d) Alianzas, maridajes y menús

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Díaz Arocha, E. (2014). *Servicios especiales en restauración: decoración, ambientación de locales y montaje de expositores*. Vigo: Ideas propias.

Gallego, J. G. (2008). *Maridaje, enología y cata de vinos*. Innovación y Cualificación.

https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w25025w/Unidad2_Estilos_de_cocina_y_tipos_de_servicio.pdf

https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771211.pdf

https://laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Tecnicas.pdf