

Guía docente de la asignatura “Gastronomía y Enología”

1. IDENTIFICACIÓN

- ✓ **Nombre de la asignatura: Gastronomía y Enología**
- ✓ **Código: 103779**
- ✓ **Titulación: Grado en Dirección Hotelera**
- ✓ **Curso académico: 4º**
- ✓ **Tipos de asignatura: Optativa**
- ✓ **Créditos ECTS (horas): 6 (150)**
- ✓ **Período de impartición: 2º Semestre**
- ✓ **Idioma en que se imparte: Catalán - Castellano**
- ✓ **Profesorado: José Luís García y Roger Calaf i Ferré**
- ✓ **Correo electrónico: roger.calaf@uab.cat**

2. PRESENTACIÓN

La asignatura pretende ser una aproximación al conocimiento enogastronómico, con el objetivo esencial de hacer comprender al alumno el papel que tienen la enología y la gastronomía en la actividad turística.

En primer lugar se introduce al alumno del Grado en Dirección Hotelera en los estudios referidos al cultivo de la vid, procesos de vinificación y gestión de la bodega. Así pues, la asignatura describe la estructura del proceso vegetativo de la vid, los diferentes microclimas i las diferencias entre las denominaciones nacionales e internacionales, el maridaje entre los distintos vinos i las creaciones culinarias, cómo se adaptan los vinos a las nuevas técnicas, y la gestión que se lleva a cabo en una empresa de restauración, bodega o una importante referencia de vinos. Además se especifican las diferentes instalaciones, equipamientos, materiales y técnicas de servicio. En segundo lugar, se introduce el concepto de gastronomía y su vinculación con la cultura, las tradiciones y el territorio. Se analizará el fenómeno de la gastronomía y cómo ésta se ha desarrollado como una de las principales actividades de ocio en la actualidad. Los contenidos de esta asignatura permitirán al futuro graduado disponer de herramientas y conocimientos básicos para el desarrollo de su

actividad profesional, ya que en el ámbito del turismo, la gastronomía y la enología se han convertido en elementos diferenciadores para la promoción de las destinaciones.

3. OBJETIVOS FORMATIVOS

Los objetivos de la asignatura están basados en lograr los conocimientos gastronómicos y enológicos existentes a nuestro país, así como las principales técnicas para dinamizar la cultura gastronómica y enológica como atractivo turístico.

4. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CE4. Aplicar los conceptos relacionados con los productos y empresas turísticas (económicos -financieros, recursos humanos, política comercial, mercados, operativa y estratégica) en los diferentes ámbitos del sector.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE4.11. Identificar y distinguir las características diferenciales de los ámbitos relacionados con el hostelería dentro del sector turístico.

C12. Aplicar las herramientas de las tecnologías de la información y de la comunicación (Amadeus o CRS de gestión y, web 2.0, ERP, RRSS) a los ámbitos de gestión, planificación y productos del sector turístico.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

CE12.1. Aplicar los programas de gestión en el subsector de la hostelería.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.

CT4. Utilizar las técnicas de comunicación a todos los niveles.

CT10. Trabajar en grupo

CT11. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad.

CT12. Orientación de servicio al cliente.

CT13. Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno

5. TEMARIO Y CONTENIDOS

ENOLOGIA:

1. La Planta.
 - a. Estudio de la Planta.
 - b. Estudio de los diferentes tipos de variedad.
 - c. Ciclo vegetativo de la Planta. La Vendimia.
2. La climatología y el "Terroir".
 - a. Influencia en los tipos de terreno
 - b. Influencia del Clima
3. Estudio de las Vinificaciones.
 - a. Las Fermentaciones y vista de la Bodega
 - b. La vinificación de Blancos
 - c. La vinificación de Rosados
 - d. La vinificación de Negros
 - e. La vinificación de Espumosos
 - f. Los vinos Especiales
 - g. Los Destilados
4. Geografía Vinícola.
 - a. España (Conocimiento y estudio de les DO)
 - b. Francia (Conocimiento y estudio de las AOC)
 - c. Resto de Europa
 - d. América y vinos en el Nuevo Mundo (Suráfrica, Nueva Zelanda, Australia)
5. Estudio de la Bodega
 - a. Merchandasing
 - b. Acomodamiento de la Bodega Central
 - c. Bodega de día y Armarios Conservadores
 - d. La Carta de Vinos
 - e. Estudio de los diferentes establecimientos
 - f. Elaboraciones de Cartas de Vinos
 - g. Gestión de la Bodega
 - h. Diferentes tipos de compra
 - i. Diferentes políticas de stocks
 - j. El precio de los vinos

GASTRONOMÍA

6. CREACIÓN Y MECANISMO DE TRANSMISIÓN DEL GUSTO

Mecanismos *inter*-generacionales e *intra*-generacionales de transmisión del gusto, *habitus*, gusto de necesidad. Fases para la puesta en valor de un producto turístico enogastronómico.

7. CULTURA Y TERRITORIO

Revisión de los conceptos vinculantes entre cultura e idiosincrasia territorial: Religión; Clase, status social; Nación, pueblo, grupo; Género (Endococina y exococina); Edad.

8 PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS CON DOP E IGP EN CATALUNYA

Repaso y cata de los diferentes productos agroalimentarios denominados con IGP o DOP en Catalunya. En esta sesión se obvian las DO vinícolas por haber sido tratadas en el tema 1.

9. TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

Estudio de las tendencias gastronómicas actuales, repaso medios en los que se expanden, aproximación a posibles tendencias futuras.

10. PRINCIPALES DESTINOS ENOGASTRONÓMICOS MUNDIALES

Localización y caracterización de los principales destinos enogastronómicos en el ámbito internacional. Revisión concreta de las destinaciones designadas por la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad.

6. BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

ENOLOGÍA

- CALLEC, CHRISTIAN. LA ENCICLOPEDIA DEL VINO. Editorial libsa, Madrid, 2002
- MUÑOZ RAMOS, JOAN; AVILA GRANADOS, JESÚS. TODOS LOS VINOS DEL MUNDO. Editorial Planeta
- BOURGUIGNON, PH. L'ACCORD PARFAIT. Editorial Hachette, 1997
- MUÑOZ RAMOS, JOAN. ENCICLOPEDIA DE LOS ALCOHOLES. Editorial Planeta
- PEYNAUD, E. ENOLOGIA PRACTICA. Editorial Mundi Prensa, 1993
- RUIZ HERNANDEZ. LA CATA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS VINOS. Editorial A. Madrid Vicente, 1995

GASTRONOMÍA

Alonso, A., & O'Neil, M. (2009). Wine tourism in Spain: the case of three wine regions. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*(57), 405-420.

Bourdieu, P. (2002). *La Distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. México D.F.: Taurus.

Charters, S., & Ali-Kngiht, J. (2002). Who is the wine tourist? *Tourism Management*, 7(2), 311-319.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.

Getz, D. (2000). *Explore Wine tourism, management, development and destinations*. New York: Cognizant communication corporation.

Medina, F., & Tresserras, J. (2008). Turismo enológico y rutas del vino en Catalunya. Análisis de casos: D.O. Penedès, D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant. *Pasos revista de Turismo y Patrimonio Cultural*(6), 493-509.

7. METODOLOGÍA DOCENTE

- Clases magistrales donde el profesor comentará la materia, que previamente el alumno habrá trabajado, y resolverá algunos casos prácticos.
- Exposición en grupo de partes del temario que el alumno habrá preparado coordinadamente con el profesor.
- Presentación de un trabajo asignado por el profesor.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	45	1.8	CE.4.11. , CE12.1, CT11, CT12
Resolución casos prácticos	15	0.6	CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11, CT12,CT13
Presentación pública de los casos	10	0.4	CE.4.11. , CE12.1, CT10,CT11, CT12,CT13
Tutorías	15	0.6	CT1,CT13
Tipo: Autónomas			
Resolución casos prácticos	15	0.6	CE2.5. , CE6.4., CE13.7.,

			CT1, CT9,
Elaboración de trabajos	25	1	CE6.4. , CE7.4. CE13.7. , CT1, CT1,CT10, CT11, CT12, CT13 CE6.4. , CE7.4. CE13.7. , CT1, CT1,CT10, CT11, CT12, CT13
Estudio	25	1	CE.4.11. , CE12.1, CT1, CT12,CT13

8. SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de esta asignatura es la siguiente:

La nota final será el resultado de la media aritmética de la nota obtenida en cada uno de los bloques en que se divide la asignatura (Enología y Gastronomía). Es obligatorio aprobar por separado cada uno de los bloques con una nota mínima de 5 en cada uno de ellos.

El alumno dispone de dos alternativas para ser evaluado:

a) **EVALUACIÓN CONTÍNUA** (último día lectivo del curso académico)

El sistema de evaluación se organiza mediante la realización y entrega de los ejercicios planificados y pruebas de evaluación continua; valor global del 50% sobre la nota final, más una prueba de evaluación continua final de interrelación y comprensión de los temas y conceptos trabajados (valor del 50% sobre la nota final)

Todos los ejercicios han de ser realizados y entregados en los plazos establecidos que se darán a conocer a través del campus virtual con su porcentaje de incidencia sobre el total previsto del 35%. En caso de lo contrario se considerarán no entregados. Las pruebas de evaluación consisten en actividades autónomas, prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y/o individuales.

Los alumnos que no superen la asignatura mediante la evaluación continua, pasarán a ser evaluados por el sistema de evaluación única, no teniendo en cuenta ninguna de las notas obtenidas con anterioridad.

• **CONDICION SINE QUA NON PARA SUPEREAR LA EVALUACIÓN CONTINUA (DOCENCIA EN EL AULA):** para poder computar los porcentajes establecidos de cada una de las partes de la nota final, será necesaria una nota mínima de 5/10 en todas ellas.

EVALUACIÓN CONTINUADA PARTE ENOLOGIA (50%)

Título	Peso	Horas	ECTS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Examen teórico	50 %	2	0,08	CE4.1 CE4.2 CE4.3

Ejer. Prácticos	30 %	15	0,6	CE31.1 CE31.2 CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Actividades aula	20 %	3,5	0,14	CE27.1 CE27.2

EVALUACIÓN CONTINUADA PARTE GASTRONOMIA (50%)

Título	Peso	Horas	ECTS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
Examen teórico	50 %	2	0,08	CE4.1 CE4.2 CE4.3
Ejer. Prácticos	30 %	15	0,6	CE31.1 I CE31.2 CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Actividades aula	20 %	3,5	0,14	CE27.1 CE27.2

 b) **EVALUACIÓN ÚNICA:** 100% Examen final (toda la materia)

Día y hora establecidos, según el calendario académico, en la Programación Oficial del Centro (EUTDH).

Habrà un único tipo de examen final, no habiendo diferencia entre los alumnos que no hayan superado satisfactoriamente la evaluación continua y aquellos que no la hayan seguido.

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	1. La Planta	Clase magistral+trabajo pràctico	3
2	2.Climatologia y Terroir	Clase magistral+trabajo pràctico	3
3	3. Procesos de Vinificación	Clase magistral+trabajo pràctico	3
4	3. Procesos de Vinificación	Clase magistral+trabajo pràctico	3
5	4. Geografía Vinícola	Clase magistral+trabajo pràctico	3
6	4.Geografía Vinícola	Clase magistral+trabajo	3

		pràctico	
7	5. Estudio de la Bodega	Clase magistral+trabajo pràctico	3
8	1.Gastronomía y conceptos introductorios	Clase magistral+trabajo pràctico	3
9	2.Gastronomía y cultura	Clase magistral+trabajo pràctico	3
10	3. Gastronomía y territorio	Clase magistral+trabajo pràctico	3
11	4.Oferta lúdico-gastronómica	Clase magistral+trabajo pràctico	3
12	5.Gastronomía, calidad y nuevas tendencias de consumo	Clase magistral+trabajo pràctico	3
13	6. Gastronomía y marketing	Clase magistral+trabajo pràctico	3
14	7.La experiencia gastronómica	Clase magistral+trabajo pràctico	3
15	8. Políticas europeas en materia gastronómica	Clase magistral+trabajo pràctico	3

10. EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN

Esta materia debe potenciar la disposición del alumnado a proponer soluciones ante los problemas planteados (creatividad) y a saber planificar las acciones para que las soluciones escogidas es lleven a cabo, definiendo y cuantificando los recursos necesarios.

Creatividad

La creatividad tiene relación con la capacidad para generar ideas nuevas viables, que influyan en la manera de hacer negocios. Implica la adquisición de capacidades para crear nuevos productos, servicios o procedimientos. Se puede definir como la capacidad de abordar situaciones de manera original dentro de un contexto determinado y responder satisfactoriamente. En esta asignatura, se plantean diversas actividades prácticas, que permiten al alumno detectar y generar oportunidades y soluciones a problemas conocidos y familiarizarse con los instrumentos y técnicas de generación de ideas. Para hacerlo se utilizan técnicas de trabajo individual y en grupo. Entre los criterios de evaluación de estas actividades se incluye la consecución de esta competencia.

Espíritu emprendedor

Los emprendedores son las personas que adoptan ideas nuevas, las promueven y localizan los recursos necesarios. La competencia se puede definir como la capacidad de realizar proyectos por iniciativa propia, comprometiendo determinados recursos para aprovechar una oportunidad, asumiendo los riesgos implícitos, mostrando imitativa, analizando oportunidades y asumiendo las consecuencias. Durante el desarrollo, el estudiante ha de realizar un proyecto de planificación de una carta de vinos. Se valoran, en la evaluación, las ideas de futuro, así como la realización de análisis de oportunidades dentro de una situación determinada.

Innovación

Los innovadores contribuyen a la introducción de una novedad en una organización, mediante la modificación de los procesos o productos para la consecución de un objetivo positivo para la organización. Se da una respuesta a necesidades organizativas, modificando o introduciendo elementos nuevos en los procesos y los resultados. Así mismo, en el ámbito de trabajo de crear una carta de vinos, se promueve y valora especialmente la capacidad de diseño de nuevos productos u ofertas y las aportaciones de nuevas soluciones e innovaciones organizativas, además de las incorporaciones de nuevas tecnologías, tanto en logística como en organización.