*Guía docente de la asignatura “Gastronomía y Enología”*

1. IDENTIFICACIÓN

* **Nombre de la asignatura: Gastronomía y Enología**
* **Código: 101188**
* **Titulación: Grado en Turismo**
* **Curso académico: 2018-2019**
* **Tipos de asignatura: Optativa**
* **Créditos ECTS (horas): 6 (150)**
* **Período de impartición: 2º Semestre**
* **Idioma en que se imparte: Catalán - Castellano**
* **Profesorado: Roger Calaf i Ferré**
* **Correo electrónico: roger.calaf@uab.cat**

2. PRESENTACIÓN

Con esta asignatura se pretende aportar una reflexión en profundidad sobre la gastronomía y la enología y la importancia que tiene actualmente en el sector turístico.

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

1. CONCEPTOS ENOLÓGICOS INTRODUCTORIOS

Geografía vitivinícola en Catalunya, variedades principales de uva, efectos de la climatología y el terruño.

2. EL PROCESO DE VINIFICACIÓN

Vendimia, maceración, fermentación, filtrado, crianza, embotellado y maceración carbónica.

3. VINIFICACIONES NO COMUNES Y OTROS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Elaboración de espumosos, método champenoise, elaboración de vinos dulces naturales, fortificación, chaptalización, destilación, diferentes formes de crianza.

4. VITICULTURA

Ciclo de la vid, métodos de poda, sistemas de conducción, optimización de la exposición solar y resultados sobre el patrimonio paisajístico.

5. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Conceptos vinculados a la cata, técnica de cata, significado de la diferentes características organolépticas, evolución temporal del vino y tiempos de crianza.

6. CREACIÓN I 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 I TERRITORIO

Revisión de los conceptos vinculantes entre cultura e idiosincrasia terriotrial: 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

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, |
|  |  |  |  |  |
|  |  | 25 | 1 | CE6.4. , CE7.4. CE13.7. , CT1, CT1,CT10, CT11, CT12, CT13 |
| Elaboración de trabajos |  |  |  | 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

Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, en la presentación y evaluación conjunta de estos trabajos y exámenes.

Sistemas y técnicas de evaluación previstas:

• Realización de trabajos y ejercicios con un peso global del 30%

• Pruebas escritas, con un peso global del 70%

**ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Título** | **Peso** | **Horas** | **ECTS** | **Resultados de aprendizaje** |
| Promoción producto enogastronómico mediante RRSS | 15 % | 40 | 0.9 | CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11, CT12,CT13 |
|  |  |  |  |  |
| Comentario de vídeo | 7.5 % | 5 | 0.45 | CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11, CT12,CT13 |
|  |  |  |  |  |
| Comentario de texto | 7.5 % | 5 | 0.45 | CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11, CT12,CT13 |
|  |  |  |  |  |
| Examen parcial (eliminatorio) | 35 % | 50 | 2.1 | CE.4.11. , CE12.1, CT11, CT12 |
|  |  |  |  |  |
| Examen final | 35% | 50 | 2.1 | CE.4.11. , CE12.1, CT11, CT12 |
|  |  |  |  |  |

9. PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SEMANA** | **TEMA** | **MÉTODO** | **HORAS** |
| 1 | **Tema 1**  | **Exposición profesor + casos** | **3** |
| 2 | **Tema 2**  | **Exposición profesor+ casos** | **3** |
| 3 | **Tema 2** | **Exposición profesor + casos** | **3** |
| 4 | **Tema 3** | **Exposición profesor + casos** | **4** |
| 5 | **Tema 4** | **Exposición profesor + casos** | **4** |
| 6 | **Tema 5** | **Exposición profesor + casos** | **4** |
| 7 | **Tema 1 a 5** | **Exposición teórica alumnos (examen parcial) + Resolución casos en grupo** | **4** |
| 8 | **Tema 6** | **Exposición profesor + casos** | **3** |
| 9 | **Tema 7** | **Exposición profesor + casos** | **3** |
| 10 | **Tema 8** | **Exposición profesor + casos** | **3** |
| 11 | **Tema 9** | **Exposición profesor + casos** | **4** |
| 12 | **Tema 10** | **Exposición + resolución casos** | **4** |
| 13 | **Tema 1 a 10** | **Exposición casos prácticos + Exposición profesor** | **4** |
| 14 | **Tema 1 a 10** | **Exposición teórica alumnos (examen final)** | **4** |

**10. EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN**

El fomento de la emprendeduría y de la innovación se realizará a través de las reflexiones que los propios alumnos puedan hacer de las explicaciones del profesor. Estas irán dirigidas a desarrollar en los alumnos un espíritu emprendedor para que puedan proponer aspectos de mejora en la actividad turística.