

Guia docent de l'assignatura "Gastronomia i Enologia"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura: Gastronomia i Enologia**
- ✓ **Codi: 101188**
- ✓ **Titulació: Grau en Turisme**
- ✓ **Curs acadèmic: 2018-2019**
- ✓ **Tipus d' assignatura: Optativa**
- ✓ **Crèdits ECTS (hores): 6 (150)**
- ✓ **Període d'impartició: 2n Semestre**
- ✓ **Idioma en que s'imparteix: Català - Castellà**
- ✓ **Professorat: Roger Calaf i Ferré**
- ✓ **Correu electrònic: roger.calaf@uab.cat**

2. PRESENTACIÓ

Amb aquesta assignatura es pretén aportar una reflexió en profunditat sobre la gastronomia i l'enologia i la importància que té actualment en el sector turístic.

3. OBJETIUS FORMATIUS

Els objectius de l'assignatura estan basats a aconseguir els coneixements gastronòmics i enològics existents al nostre país, així com les principals tècniques per dinamitzar la cultura gastronòmica i enològica com a atractiu turístic.

4. COMPETÈNCIES I RESULTATS D'APRENTATGE

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES I RESULTATS D'APRENTATGE

CE4. Aplicar els conceptes relacionats amb els productes i empreses turístiques (econòmics -finançadors, recursos humans, política comercial, mercats, operativa i estratègica) en els diferents àmbits del sector.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE4.11. Identificar i distingir les característiques diferencials dels àmbits relacionats amb l'hostaleria dins del sector turístic.

C12. Aplicar les eines de les tecnologies de la informació i de la comunicació (Amadeus o CRS de gestió i, web 2.0, ERP, RRSS) als àmbits de gestió, planificació i productes del sector turístic.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

CE12.1. Aplicar els programes de gestió en el subsector de l'hostaleria.

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge de forma autònoma.

CT4. Utilitzar les tècniques de comunicació a tots els nivells.

CT10. Treballar en grup

CT11. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i sostenibilitat.

CT12. Orientació de servei al client.

CT13. Tenir visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn

5. TEMARI I CONTINGUTS

1. CONCEPTES ENOLÓGICOS INTRODUCTORIS

Geografia vitivinícola a Catalunya, varietats principals de raïm, efectes de la climatologia i el terrer.

2. EL PROCÉS DE VINIFICACIÓ

Verema, maceració, fermentació, filtrat, criança, embotellat i maceració carbònica.

3. VINIFICACIONS NO COMUNS I ALTRES PROCESSOS D'ELABORACIÓ DE BEGUDES ALCOHÒLIQUES

Elaboració de espumosos, mètode champenoise, elaboració de vins dolços naturals, fortificació, chaptalització, destil·lació, diferents formis de criança.

4. VITICULTURA

Cicle de la vinya, mètodes de poda, sistemes de conducció, optimització de l'exposició solar i resultats sobre el patrimoni paisatgístic.

5. ANÀLISI ORGANOLÈPTICA

Conceptes vinculats al tast, tècnica de tast, significat de la diferents característiques organolèptiques, evolució temporal del vi i temps de criança.

6. CREACIÓ I MECANISME DE TRANSMISSIÓ DE L'AGRADO

Mecanismes inter-generacionals i intra-generacionals de transmissió del gust, *habitus*, gust de necessitat. Fases per a la posada en valor d'un producte turístic enogastronòmic.

7. CULTURA I TERRITORI

Revisió dels conceptes vinculants entre cultura i idiosincràsia territorial: Religió; Classe, status social; Nació, poble, grup; Gènere (Endocuina i exocuina); Edat.

8. PRODUCTES AGROALIMENTARIS AMB DOP I IGP A CATALUNYA

Repaso i tast dels diferents productes agroalimentaris denominats amb IGP o DOP a Catalunya. En aquesta sessió s'obvien les DO vinícoles per haver estat tractades en el tema 1.

9. TENDÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Estudi de les tendències gastronòmiques actuals, repàs mitjans en els quals s'expandeixen, aproximació a possibles tendències futures.

10. PRINCIPALS DESTINACIONS ENOGASTRONÒMIQUES MUNDIALS

Localització i caracterització de les principals destinacions enogastronòmiques en l'àmbit internacional. Revisió concreta de les destinacions designades per la UNESCO com a patrimoni cultural de la humanitat.

6. BIBLIOGRAFIA RECOMENADA

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. METODOLOGIA DOCENT

- Classes magistrals on el professor comentarà la matèria, que prèviament l'alumne haurà treballat, i resoldrà alguns casos pràctics.
- Exposició en grup de parts del temari que l'alumne haurà preparat coordinadament amb el professor.
- Presentació d'un treball assignat pel professor.

ACTIVITATS FORMATIVES

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	45	1.8	CE.4.11. , CE12.1, CT11, CT12
Resolució casos pràctics	15	0.6	CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11, CT12,CT13
Presentació pública dels casos	10	0.4	CE.4.11. , CE12.1, CT10,CT11, CT12,CT13
Tutories	15	0.6	CT1,CT13
Tipus: Autònomes			
Resolució casos pràctics	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

Elaboració de treballs

 CE6.4. , CE7.4. CE13.7. ,
CT1, CT1,CT10, CT11, CT12,
CT13

Estudi

25 1

 CE.4.11. , CE12.1, CT1,
CT12,CT13

8. SISTEMA D'EVALUACIÓ

Avaluació contínua: El sistema d'avaluació s'organitza en mòduls distribuïts en treballs individuals o en grup, en la presentació i avaluació conjunta d'aquests treballs i exàmens.

Sistemes i tècniques d'avaluació previstes:

- Realització de treballs i exercicis amb un pes global del 30%
- Proves escrites, amb un pes global del 70%

ACTIVITATS D'EVALUACIÓ

Títol	Peso	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Promoció producte enogastronòmic mitjançant RRSS	15 %	40	0.9	CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11 , CT12,CT13
Comentari de vídeo	7.5 %	5	0.45	CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11 , CT12,CT13
Comentari de text	7.5 %	5	0.45	CE.4.11. , CE12.1, CT1,CT4,CT10,CT11 , CT12,CT13
Examen parcial (eliminadori)	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. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SEMANA	TEMA	MÉTODO	HORAS
1	Tema 1	Exposició professor + casos	3

2	Tema 2	Exposició professor + casos	3
3	Tema 2	Exposició professor + casos	3
4	Tema 3	Exposició professor + casos	4
5	Tema 4	Exposició professor + casos	4
6	Tema 5	Exposició professor + casos	4
7	Tema 1 a 5	Exposició teòrica alumnes (examen parcial) + Resolució casos en grup	4
8	Tema 6	Exposició professor + casos	3
9	Tema 7	Exposició professor + casos	3
10	Tema 8	Exposició professor + casos	3
11	Tema 9	Exposició professor + casos	4
12	Tema 10	Exposició professor + casos	4
13	Tema 1 a 10	Exposició casos pràctics + Exposició professor	4
14	Tema 1 a 10	Exposició teòrica alumnes (examen final)	4

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

El foment de l'emprenedoria i de la innovació es realitzarà a través de les reflexions que els propis alumnes poden fer de les explicacions del professor. Aquestes seran dirigides a desenvolupar en els alumnes un esperit emprenedor perquè puguin proposar aspectes de millora en l'activitat turística.