

Guia docent de l'assignatura "Gastronomia i Enologia"

1. IDENTIFICACIÓ

- ✓ **Nom de l'assignatura: Gastronomia i Enologia**
- ✓ **Codi: 103779**
- ✓ **Titulació: Grau en Direcció Hotelera**
- ✓ **Curs acadèmic: 4º**
- ✓ **Tipus d' assignatura: Optativa**
- ✓ **Crèdits ECTS (hores): 6 (150)**
- ✓ **Període d'impartició: 2n Semestre**
- ✓ **Idioma en que s'imparteix: Català - Castellà**
- ✓ **Professorat: José Luís García i Roger Calaf i Ferré**
- ✓ **Correu electrònic: roger.calaf@uab.cat**

2. PRESENTACIÓ

L'assignatura pretén fer una aproximació al coneixement enogastronòmic amb l'objectiu essencial d'ajudar a comprendre a l'alumne el paper que té l'enologia i la gastronomia en l'activitat turística.

L'assignatura pretén introduir als alumnes del Graduat en Direcció Hotelera en els estudis referents al cultiu de la vinya, processos de vinificació i gestió del celler. Així doncs, l'assignatura descriu l'estructura del procés vegetatiu de la vinya, els diferents microclimes i les diferències entre les denominacions nacionals e internacionals, el maridatge entre els diferents vins i les creacions culinàries, com s'adapten els vins a les noves tècniques, i la gestió que porta dintre del sector de la restauració el tindre un celler o una important referència de vins. Tanmateix especifica les diferents instal·lacions, equipaments i materials i les tècniques de servei a aplicar en cada una d'aquestes modalitats.

En segon lloc, s'introdueix el concepte de gastronomia i la seva vinculació amb la cultura, les tradicions i el territori. S'analitzarà el fenomen de la gastronomia i con aquesta ha desenvolupat una de les principals activitats d'oci en l'actualitat. Els continguts d'aquesta assignatura permetran al futur graduat disposar d'unes eines i coneixements bàsics per al

desenvolupament de la seva activitat professional, atès que en l'àmbit del turisme, la gastronomia i l'enologia s'han convertit en elements diferenciadors per a la promoció de les destinacions.

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 DE L'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

ENOLOGIA:

1. La Planta.
 - a. Estudi de la Planta.
 - b. Estudi dels diferents tipus de varietat.
 - c. Cicle vegetatiu de la Planta. La Verema.
2. La climatologia i el "Terroir".
 - a. Influència en els tipus de terreny
 - b. Influència del Clima
3. Estudi de les Vinificacions.
 - a. Les Fermentacions i vista del Celler
 - b. La vinificació dels Blancs
 - c. La vinificació del Rosats
 - d. La vinificació del Negres
 - e. La vinificació dels Escumosos
 - f. Els vins Especials
 - g. Els Destil·lats
4. Geografia Vinícola.
 - a. Espanya (Coneixement i estudi de les DO)
 - b. França (Coneixement i estudi de les AOC)
 - c. Resta d'Europa
 - d. Americà i vins el Nou Món (Sud-àfrica, Nova Zelanda, Austràlia)
5. Estudi del Celler
 - a. Merchandasing
 - b. Acomodament del Celler Central
 - c. Celler de dia i Armaris Conservadors
 - d. La Carta de Vins
 - e. Estudi dels diferents establiments
 - f. Elaboracions de Cartes de Vins
 - g. Gestió del Celler
 - h. Diferents tipus de compra

- i. Diferents polítiques d'estocs
- j. Els preus dels vins

GASTRONOMIA

6. CREACIÓ I MECANISME DE TRANSMISSIÓ DEL GUST

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

Repàs 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 ENOGASTRONÓMICAS 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

ENOLOGIA

- 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
- PEYNNAUD, E. ENOLOGIA PRACTICA. Editorial Mundi Prensa, 1993
- RUIZ HERNANDEZ. LA CATA Y EL CONOCIMIENTO DE LOS VINOS. Editorial A. Madrid Vicente, 1995

GASTRONOMIA

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,
Elaboració de treballs	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
Estudi	25	1	CE.4.11. , CE12.1, CT1, CT12,CT13

8. SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació d'aquesta assignatura és la següent.

La nota final serà el resultat de la mitjana aritmètica entre la nota obtinguda a cada un dels dos blocs en que es divideix l'assignatura (Enologia i Gastronomia). És necessari que s'aprovin per separat els dos blocs amb una nota mínima de 5 en cada un d'ells.

L'alumne disposa de dues alternatives, per a ser avaluat.

a) AVALUACIÓ CONTINUA (últim dia lectiu del curs acadèmic)

El sistema d'avaluació s'organitza mitjançant la realització i lliurament dels exercicis planificats i proves d'avaluació continua; valor global del 50% sobre la nota final, més una prova d'avaluació continua final d'interrelació i comprensió dels temes i conceptes treballats (valor del 50% sobre la nota final)

Tots els exercicis han de ser realitzats i lliurats en els terminis establerts que es donaran a conèixer a través del campus virtual amb el seu percentatge d'incidència sobre el total previst del 30%. En cas contrari es consideraran no lliurats. Les proves d'avaluació consisteixen en activitats autònomes, pràctiques, comprensió de textos individuals, treballs de grup i/o individuals.

Els alumnes que no superin l'assignatura, mitjançant l'avaluació contínua, passaran a ser avaluats pel sistema d'avaluació única, no tenint en compte cap de les notes obtingudes amb anterioritat.

- CONDICIO SINE QUA NON PER SUPERAR L'AVALUACIÓ CONTINUA (DOCENCIA A L'AULA): per poder computar els percentatges establerts de cada una de les parts a la nota final, caldrà una nota mínima de 5/10 en totes elles.

b) AVALUACIÓ ÚNICA: 100 % Examen final (tota la matèria).

Dia i hora establerts, segons calendari acadèmic, a la Programació Oficial del Centre (EUTDH).

Hi haurà un únic tipus d'examen final, no havent diferència entre els alumnes que no hagin superat satisfactòriament l'avaluació continua i aquells que no l'hagin seguit.

AVALUACIÓ CONTINUA PART ENOLOGIA (50%)

Títol	Pes	Hores	ECTS	RESULTATS D'APRENTATGE
Examen teòric	50 %	2	0,08	CE4.1 CE4.2 CE4.3
Treballs pràctics	30 %	15	0,6	CE31.1 CE31.2 CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Activitats aula	20 %	3,5	0,14	CE27.1 CE27.2

AVALUACIÓ CONTINUA PART GASTRONOMIA (50%)

Títol	Pes	Hores	ECTS	RESULTATS D'APRENTATGE
Examen teòric	50 %	2	0,08	CE4.1 CE4.2 CE4.3
Treballs pràctics	30 %	15	0,6	CE31.1 CE31.2 CE5.1 CE5.2 CE27.1 CE27.2
Activitats aula	20 %	3,5	0,14	CE27.1 CE27.2

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%

9. PLANIFICACIÓ DE LA DOCÈNCIA

SETMANA	TEMA	MÈTODE	HORES
1	1. La Planta	Classe magistral+treball pràctic	3

2	2. Climatologia i Terroir	Classe magistral+treball pràctic	3
3	3. Processos de Vinificació	Classe magistral+treball pràctic	3
4	3. Processos de Vinificació	Classe magistral+treball pràctic	3
5	4. Geografia Vinícola	Classe magistral+treball pràctic	3
6	4. Geografia Vinícola	Classe magistral+treball pràctic	3
7	5. Estudi del Celler	Classe magistral+treball pràctic	3
8	1. Creació i mecanisme de transmissió del gust	Classe magistral+treball pràctic	3
9	2. Cultura i territori	Classe magistral+treball pràctic	3
10	3. Cultura i territori	Classe magistral+treball pràctic	3
11	4.Productes agroalimentaris amb dop i igp a Catalunya	Classe magistral+treball pràctic	3
12	5.Productes agroalimentaris amb dop i igp a Catalunya	Classe magistral+treball pràctic	3
13	6. Tendències gastronòmiques	Classe magistral+treball pràctic	3
14	7.Principals destinacions enogastronòmiques mundials	Classe magistral+treball pràctic	3
15	8.Principals	Classe magistral+treball pràctic	3

	destinacions enogastronòmiques mundials		
--	---	--	--

10. EMPRENEDORIA I INNOVACIÓ

Aquesta competència ha de potenciar la disposició a proposar noves solucions als problemes plantejats (creativitat) i a saber planificar les accions perquè les solucions escollides és portin a terme, definint i quantificant els recursos necessaris.

Creativitat

La creativitat té relació amb la capacitat per generar idees noves i viables, que influeixin en la manera de fer negocis. Implica l'adquisició de la capacitat per crear nous productes, serveis o procediments. És pot definir com la capacitat d'abordar situacions de manera original dins d'un context determinat i respondre-hi satisfactòriament. En aquesta assignatura, es plantegen diverses activitats pràctiques, que permeten a l'alumne detectar i generar oportunitats i solucions a problemes coneguts i familiaritzar-se amb els instruments i tècniques de generació d'idees. Per fer-ho s'utilitzen tècniques de treball individual i en grup. Entre els criteris d'avaluació d'aquestes activitats s'inclou la consecució d'aquesta competència.

Esperit emprenedor

Els emprenedors són les persones que adopten idees noves, les promouen i localitzen els recursos necessaris. La competència és pot definir com la capacitat de realitzar projectes per iniciativa pròpia, comproment determinats recursos per a aprofitar una oportunitat, assumint els riscos implícits, mostrar iniciativa, analitzant oportunitats i assumint les conseqüències. Durant el desenvolupament, l'estudiant ha de realitzar un projecte de planificació d'una carta de vins. Es valoren, a l'avaluació, les idees de futur, així com la realització d'anàlisis d'oportunitats dins d'una situació determinada.

Innovació

Els innovadors contribueixen a la introducció d'una novetat en una organització, mitjançant la modificació dels processos o productes per la consecució d'un objectiu positiu per a l'organització. És dona una resposta a necessitats organitzatives, modificant o introduint elements nous en els processos i els resultats. Així mateix, en l'àmbit del treball de crear una carta de vins, es promou i valora especialment la capacitat de disseny de nous productes o ofertes i l'aportació de noves solucions i innovacions organitzatives, a més de la incorporació de noves tecnologies, tant en logística com en organització.