

**Gastronomía y enología**

Código: 101188  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2500894 Turismo	OT	4	0

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

**Contacto**

Nombre: Roger Calaf Ferre  
Correo electrónico: Roger.Calaf@uab.cat

**Uso de idiomas**

Lengua vehicular mayoritaria: inglés (eng)  
Algún grupo íntegramente en inglés: Sí  
Algún grupo íntegramente en catalán: No  
Algún grupo íntegramente en español: No

**Prerequisitos**

No hay prerequisites

**Objetivos y contextualización**

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.

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.

**Competencias**

- Aplicar las herramientas de las tecnologías de la información y de la comunicación (programas de gestión de reservas, paquetes de gestión de agencias de viajes, programas de gestión hotelera, etc.) a los ámbitos de gestión, planificación y productos del sector turístico.
- Aplicar los conceptos relacionados con los productos y empresas turísticas (económico-financiero, recursos humanos, política comercial, mercados, operativo y estratégico) en los diferentes ámbitos del sector.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad.
- Tener orientación de servicio al cliente.
- Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzar a los posibles cambios del entorno.
- Trabajo en grupo.

**Resultados de aprendizaje**

1. Aplicar los programas de gestión en el subsector de la hostelería.
2. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
3. Identificar y distinguir las características diferenciales de los ámbitos relacionados con la hostelería dentro del sector turístico.
4. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
5. Planificar y gestionar actividades en base a la calidad y sostenibilidad.
6. Tener orientación de servicio al cliente.
7. Tener visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzarse a los posibles cambios del entorno.
8. Trabajo en grupo.

## Contenido

### 1. CONCEPTOS ENOLÓGICOS INTRODUCTORIOS

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

### 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 formas de crianza.

### 4. VITICULTURA

Ciclo de la vida, 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 las diferentes características organolépticas, evolución temporal del vino y tiempos de crianza.

### 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 omiten las DO vitícolas por haber sido tratadas en el tema 1.

### 9. TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

Estudio de las tendencias gastronómicas actuales, repaso de 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 los destinos designados por la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad.

## Metodología

- 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

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	45	1,8	1, 3, 5, 6
Presentación casos prácticos	5	0,2	1, 3, 5, 6, 7, 8
Tipo: Supervisadas			
Resolución de casos prácticos	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Tutoría	12	0,48	2, 5, 7
Tipo: Autónomas			
Desarrollo de los casos prácticos	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Elaboración de proyectos	30	1,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Estudio	25	1	1, 2, 3, 6, 7

## 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%

Evaluación estándar: Deberán aprobarse por separado las dos partes de la asignatura con un 5.

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
--------	------	-------	------	---------------------------

Estudio y promoción mediante RRSS para la puesta en valor de una destinación enogastronómica y otras actividades de evaluación continua	30%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8
Examen Enología	35%	1	0,04	1, 2, 3, 5, 7
Examen Gastronomía	35%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 7

## Bibliografía

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-Knight, 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.