

## Gastronomía y Enología

Código: 103779  
Créditos ECTS: 6

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2502904 Dirección Hotelera	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: José Luis García Victorino

Correo electrónico: JoseLuis.Garcia@uab.cat

### Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)

Algún grupo íntegramente en inglés: No

Algún grupo íntegramente en catalán: No

Algún grupo íntegramente en español: No

### Otras observaciones sobre los idiomas

Idioma en que se imparte: Català-Castellano

### Equipo docente

Roger Calaf Ferre

### Prerequisitos

No son necesarios

### Objetivos y contextualización

Al final del curso el alumno/a deberá de:

1. Conocer los aspectos enológicos y gastronómicos generales
2. Conocer la vinculación entre gastronomía, enología y cultural
3. Conocer las principales políticas de promoción gastronómica
4. Conocer las características de los regímenes de calidad de los productos alimentarios (DO, DOP, IGP, ETG)
5. Conocer las motivaciones gastronómicas
6. Identificar los diferentes tipos de uva y procesos de vinificación
7. Las influencias del clima y la tierra en el proceso vegetativo de la vid
8. Gestionar las compras y la posible creación de una bodega
9. Saber promocionar y gestionar la carta de vinos
10. Obtener los conocimientos básicos para el maridaje de vinos y ofertas culinarias

### Competencias

- Analizar, sintetizar y evaluar la información.

- Aplicar los conceptos relacionados con la creación y puesta en marcha, adquisición, mantenimiento y conservación de equipamientos de instalaciones hoteleras y de restauración en condiciones de sostenibilidad energética y viabilidad económica.
- Definir y aplicar los objetivos, estrategias y políticas comerciales en las empresas de hotelería y de restauración.
- Demostrar iniciativa y espíritu emprendedor en la creación y gestión de empresas, proyectos, actividades y productos de los sectores de la hotelería y de la restauración en un entorno complejo y cambiante.
- Demostrar que conoce el sistema de producción y el procedimiento operativo del servicio de restauración.
- Demostrar que conoce y entiende los principios básicos de la nutrición humana y sus repercusiones sobre la salud, así como su aplicación a la alimentación.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Trabajar en equipo.

## **Resultados de aprendizaje**

1. Analizar, sintetizar y evaluar la información.
2. Aplicar a toda unidad de explotación del sector de la restauración la iniciativa y el espíritu emprendedor en su creación y mejora.
3. Aplicar la política comercial en las empresas de restauración.
4. Aplicar las claves de la nutrición humana bajo criterios saludables en la elaboración y expedición de los alimentos de los establecimientos de restauración.
5. Aplicar los conocimientos teóricos y prácticos en el servicio de restauración a la gestión de las empresas.
6. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
7. Gestionar y organizar el tiempo.
8. Identificar y aprender los criterios necesarios para seleccionar los equipamientos e instalaciones idóneos del sector de la restauración desde el punto de su viabilidad económica y energética.
9. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
10. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
11. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
12. Trabajar en equipo.

## **Contenido**

### **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.

- 1. España (Conocimiento y estudio de las DO)
- 2. Francia (Conocimiento y estudio de las AOC)
- 3. Resto de Europa

4. América y vinos en el Nuevo Mundo (Suráfrica, Nueva Zelanda, Australia)

- 1. 1. Estudio de la Bodega
  - 1. Merchandasing
  - 2. Acomodamiento de la Bodega Central
  - 3. Bodega de día y Armarios Conservadores
  - 4. La Carta de Vinos

## GASTRONOMÍA

- 1. 1. Gastronomía y conceptos introductorios
  - 1. Gastronomy, Food, Culinary
  - 2. El valor de la gastronomía en la sociedad
  - 3. La gastronomía como a motivación
  - 4. 2. Gastronomía i cultura
    - 1. Patrimonio gastronómico
    - 2. Cultura, religió y gastronomía
    - 3. Autenticidad, tradición i gastronomía local
    - 4. 3. Gastronomía y territorio
      - 1. Cocinas y tradiciones gastronómicas en el mundo
      - 2. Gastronomía y globalización
  - 5. 4. Oferta lúdico-gastronómica
    - 1. Fiestas, ferias y eventos i
    - 2. Rutas
    - 3. Museos

g. Gastrohoteles

- 1. Talleres
- 2. Visita a productores
- 3. Restaurants
- 4. 5. Gastronomía, calidad y nuevas tendencias de consumo
  - 1. DOP, ETG, IGP
  - 2. Slowfood vs. Fastfood
  - 3. Vegetarianos, veganos, crudívoros, crudiveganos, etc.
- 4. 6. Gastronomía y marketing
  - 1. La gastronomía como herramienta de promoción
  - 2. Principales estrategias en marketing

3. 7. La experiencia gastronómica
  1. Satisfacción y expectativas
  2. Perfiles de consumidor (gourmets, foodies, adventurers...)
  3. 8. Políticas europeas en materia gastronómica

Catalunya Región Europea de la Gastronomía

## Metodología

### a) Metodología de parte teórica de la asignatura

Explicación en clase de las diferentes partes del temario mediante la clase magistral a lo largo de las diecisésis semanas lectivas de la asignatura. Las clases contarán con el soporte audiovisual (Presentaciones en *Power Point*)

### b) Metodología de la parte práctica de la asignatura

A lo largo del curso se propondrá la realización de diversos ejercicios prácticos, relacionados con la parte teórica de la asignatura, se comentarán en el aula y si es necesarios finalizarán fuera del horario de clase. Las prácticas conlleven la entrega de un documento en formato digital para su evaluación.

### c) Metodología del funcionamiento del Campus Virtual

La plataforma del Campus Virtual se utilizará como complemento de información y medio de comunicación alternativo del aula entre alumnos y profesor. En el Campus Virtual habrá material complementario a la teoría en formato digital, enlaces a páginas web, el programa de la asignatura, así como las prácticas (que también se deberán entregar en el Campus Virtual) y las cualificaciones.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Teóricas	39	1,56	1, 2, 5, 3, 4, 6, 9, 7, 8, 10, 11, 12
Tipo: Supervisadas			
Tutorías	10	0,4	5, 7, 8, 10, 11, 12
Tipo: Autónomas			
Elaboración de trabajos	30	1,2	1, 2, 5, 3, 4, 7, 10, 12
Estudio y lectura de material	15	0,6	1, 6, 8, 11

## Evaluación

### DOS OPCIONES DE EVALUACIÓN

#### A) CONTINUA CON PRUEBA DE EVALUACIÓN FINAL:

El sistema de evaluación se organiza con la presentación semanal de actividades autónomas (prácticas, comprensión de textos individuales, trabajos de grupo y / o individuales, exposiciones en el aula, ejercicios evaluadores, etc.) más la prueba final de evaluación continua de interrelación y comprensión de los temas y conceptos teóricos trabajados.

El profesor/a titular de la materia establecerá al principio de curso la relación de actividades a realizar, fechas y periodicidad de la entrega, evaluaciones, etc. con el porcentaje de incidencia sobre la nota final de todos los contenidos objeto de evaluación continua, así como el correspondiente al de la prueba final de evaluación continua.

Los alumnos/as 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.

B) ÚNICA: Examen final (toda la materia).

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

C) RE-EVALUACIÓN:

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

## Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Actividades aula	15%	17	0,68	2, 5, 3, 4, 6, 7
Caso Práctico	15%	17	0,68	1, 2, 5, 3, 4, 7, 8, 10, 12
Presentaciones	20%	20	0,8	1, 2, 5, 3, 4, 6, 9, 8, 11, 12
prueba evaluación	50%	2	0,08	1, 2, 5, 3, 4, 6, 9, 7, 8, 10, 11, 12

## Bibliografía

### 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

Flavián, C et alters (2011) *Turismo gastronómico : estrategias de marketing y experiencias de éxito*, Prensas Universitarias de Zaragoza, Zaragoza.

Hall, M., & Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, Elsevier, Oxford

Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). ***Tourism and gastronomy***. London, Routledge.

OECD. (2012). ***Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop***. Paris: OECD Studies on Tourism.

Schlüter, R. (2008). "La gastronomía como atractivo turístico y factor de desarrollo. El caso de Tomás Jofré". *Serie de Estudios sobre Turismo*

Tresserras, J., Medina, X. (2007) ***Patrínomino gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo***, Ibertur, Barcelona

## **Software**

No hay