

Titulació	Tipus	Curs
2500894 Turisme	OT	4

## Professor/a de contacte

Nom: Roger Calaf Ferre

Correu electrònic: roger.calaf@uab.cat

## Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

## Prerequisits

No hi ha prerequisits

## Objectius

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.

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.

## Competències

- Aplicar els conceptes relacionats amb els productes i empreses turístiques (econòmic i financer, recursos humans, política comercial, mercats, operatiu i estratègic) en els diferents àmbits del sector.
- Aplicar les eines de les tecnologies de la informació i de la comunicació (programes de gestió de reserves, paquets de gestió d'agències de viatges, programes de gestió hotelera, etc.) als àmbits de gestió, planificació i productes del sector turístic.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
- Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Planificar i gestionar activitats partint de la qualitat i la sostenibilitat.
- Tenir orientació de servei al client.
- Tenir visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
- Treball en grup.

## Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar els programes de gestió al subsector de l'hostaleria.
2. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.

3. Identificar i distingir les característiques diferencials dels àmbits relacionats amb l'hostaleria dins del sector turístic.
4. Manejar les tècniques de comunicació a tots els nivells.
5. Planificar i gestionar activitats partint de la qualitat i la sostenibilitat.
6. Tenir orientació de servei al client.
7. Tenir visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
8. Treball en grup.

## Continguts

### 1. CONCEPTES ENOLÒGICS 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 d'espumosos, mètode champenoise, elaboració de vins dolços naturals, fortificació, chaptalització, destil·lació, diferents formes 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 les diferents característiques organolèptiques, evolució temporal del vi i temps de criança.

### 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 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.

## Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	45	1,8	6, 3, 5, 1
Presentació casos pràctics	5	0,2	6, 7, 3, 5, 1, 8
Tipus: Supervisades			
Resolució de casos pràctics	15	0,6	2, 6, 7, 3, 5, 4, 1, 8
Tutories	12	0,48	2, 7, 5
Tipus: Autònomes			
Desenvolupament dels casos pràctics	15	0,6	2, 6, 7, 3, 5, 4, 1, 8
Elaboració de projectes	30	1,2	2, 6, 7, 3, 5, 4, 1, 8
Estudi	25	1	2, 6, 7, 3, 1

Idiomes d'impartició: Castellà (Grau de Turisme) i Anglès (Grau de Turisme en Anglès).

Metodologia:

- 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.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

## Avaluació

### Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen Enologia	35%	1	0,04	2, 7, 3, 5, 1
Examen Gastronomia	35%	1	0,04	2, 7, 3, 5, 4, 1
Tasques d'Avaluació Contínua	30%	1	0,04	2, 6, 7, 3, 4, 1, 8

S'ofereixen dos sistemes d'avaluació, avaluació contínua i avaluació única. La tria d'un sistema d'avaluació suspèn l'altre.

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 (la nota mitjana final haurà de ser igual o superior a 5 sobre 10).

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%

Avaluació única: L'assignatura sí incorpora l'avaluació única. S'hauran d'aprovar els exàmens de les dues parts de l'assignatura (enologia i gastronomia) amb un mínim de 5 sobre 10.

*La qualificació de l'assignatura serà NO AVALUABLE quan l'estudiant es presenti a menys de la meitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenti a l'examen final.*

"La recuperació de l'assignatura per avaluació única serà el mateix que el de la resta d'alumnat i per presentar-se a la re-avaluació serà necessari que aquest hagi obtingut com a mínim un 3,5 en el conjunt de les evidències de les que consti l'avaluació única".

Es contempen dues proves d'avaluació per opció, la triada més la re-avaluació.

## **Bibliografia**

Alonso, Abel, & O'Neil, Martin (2009). Wine tourism in Spain: the case of three wine regions. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*(57), 405-420.

Bourdieu, Pierre (2002). *La Distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. México D.F.: Taurus.

Charters, Steve, & Ali-Kngiht, Jane (2002). Who is the wine tourist? *Tourism Management*, 7(2), 311-319.

Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.

Getz, Donald (2000). *Explore Wine tourism, management, development and destinations*. New York: Cognizant communication corporation.

Medina, Francesc Xavier, & Tresserras, Jordi (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.

Bruwer, Johan, Pratt, Marlene, Saliba, Anthony, & Hirche, Martin (2017). Regional destination image perception of tourists within a winescape context. *Current Issues in Tourism*, 20:2, 157-177.

Scorrano, Paola, Fait, Monica, Iaia, Lea, Rosato, Pierfelice, (2018) The image attributes of a destination: an analysis of the wine tourists' perception. *EuroMed Journal of Business*.

Dixit, Saurabh Kumar (2021). *The Roudledge handbook of gastronomic tourism*. New:York: Roudledge.

## **Programari**

Prezi

## Llista d'idiomes

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Anglès	segon quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	2	Anglès	segon quadrimestre	matí-mixt