

Titulació	Tipus	Curs
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 la 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	1, 3, 5, 6
Presentació casos pràctics	5	0,2	1, 3, 5, 6, 7, 8
Tipus: Supervisades			
Resolució de casos pràctics	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Tutories	12	0,48	2, 5, 7
Tipus: Autònomes			
Desenvolupament dels casos pràctics	15	0,6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Elaboració de projectes	30	1,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
Estudi	25	1	1, 2, 3, 6, 7

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, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

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

Grups i idiomes de l'assignatura

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