

Titulación	Tipo	Curso
Turismo	OT	4

Contacto

Nombre: Roger Calaf Ferre

Correo electrónico: roger.calaf@uab.cat

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Prerrequisitos

No hay prerrequisitos

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 avanzar 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 vid, 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.

Actividades formativas y Metodología

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

Idiomas de impartición: Castellano (Grado de Turismo) e Inglés (Grado de Turismo en Inglés).

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.

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Examen Enología	35%	1	0,04	1, 2, 3, 5, 7
Examen Gastronomía	35%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 7

Se ofrecen dos sistemas de evaluación, evaluación continua y evaluación estándar. La elección de un sistema de evaluación suspende el otro.

Evaluación continua: El sistema de evaluación se organiza en módulos distribuidos en trabajos individuales o en grupo, una presentación y evaluación conjunta de estos trabajos y exámenes (la nota mediana final tendrá que ser igual o superior a 5 sobre 10).

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 única: La asignatura sí incorpora la evaluación única. Se tendrán que aprobar los exámenes de las dos partes de la asignatura (enología y gastronomía) con un mínimo de 5 sobre 10.

La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante se presente a menos de la mitad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.

"La recuperación de la asignatura por evaluación única será el mismo que el del resto de alumnado y para presentarse a la re-evaluación será necesario que este haya obtenido como mínimo un 3,5 en el conjunto de las evidencias de las que conste la evaluación única".

Se contemplan dos pruebas de evaluación por opción, la elegida más la re-evaluación.

Bibliografía

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-Knight, 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.

Software

Prezi

Quizizz

Grupos e idiomas de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Inglés	segundo cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	2	Inglés	segundo cuatrimestre	mañana-mixto