

Guía docente de la asignatura

Gastronomía y Enología

Fecha última actualización: 17/06/2021

Fecha de aprobación: 17/06/2021

Grado	Grado en Turismo	Rama	Ciencias Sociales y Jurídicas				
Módulo	Turismo y Ocio	Materia	Gastronomía y Enología				
Curso	4 ^o	Semestre	2 ^o	Créditos	6	Tipo	Optativa

PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES

- Los propios del grado.

BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (Según memoria de verificación del Grado)

- Conceptos básicos sobre alimentación, gastronomía y enología.
- Factores que influyen en el concepto de calidad de los alimentos.
- Grupos de alimentos.
- Características de la gastronomía y enología actuales.
- Culturas gastronómicas nacionales e internacionales.
- Culturas enológicas nacionales e internacionales.

COMPETENCIAS ASOCIADAS A MATERIA/ASIGNATURA

COMPETENCIAS GENERALES

- CG01 - Capacidad de análisis y síntesis.
- CG02 - Capacidad de organización y planificación.
- CG05 - Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.
- CG06 - Capacidad de gestión de la información.
- CG07 - Resolución de problemas.
- CG08 - Toma de decisiones.
- CG09 - Ser capaz de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.
- CG10 - Trabajo en equipo.
- CG13 - Habilidades en las relaciones interpersonales.
- CG14 - Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.
- CG15 - Razonamiento crítico.
- CG16 - Compromiso ético.
- CG17 - Aprendizaje autónomo.
- CG21 - Conocimiento de otras culturas y costumbres.
- CG22 - Iniciativa y espíritu emprendedor.



- CG23 - Motivación por la calidad.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

- CE09 - Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
- CE22 - Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.
- CE43 - Trabajar en medios culturales diferentes
- CE52 - Aprendizaje de las características de la gastronomía y enología de las sociedades actuales

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

- CT01 - A través del conocimiento y aplicación de los conceptos aprendidos en el grado, ser capaz de identificar y anticipar problemas económicos relevantes en relación con la asignación de recursos en general, tanto en el ámbito privado como en el público.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Objetivos)

- Conocer los conceptos básicos necesarios para el estudio de la gastronomía y la enología.
- Estudiar las principales características que influyen en la calidad de los alimentos.
- Conocer las principales corrientes gastronómicas y enológicas actuales
- Enumerar las principales características de la gastronomía actual.
- Conocer las características de la gastronomía andaluza.
- Estudiar las características de los vinos elaborados en las principales regiones vinícolas a nivel mundial.
- Conocer las particularidades de los vinos de Andalucía.
- Desarrollar los principios fundamentales en el Análisis Sensorial de los alimentos.
- Conocer las características del Análisis sensorial del vino.
- Estudiar las peculiaridades del Análisis sensorial de distintos alimentos.

PROGRAMA DE CONTENIDOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS

TEÓRICO

1. Concepto y definición de Enología y vino. Historia de la Enología. El vocabulario de la Enología. Bibliografía.
2. El viñedo y sus sistemas de conducción. Características de las variedades de uva para vinificación. Principales variedades de uva para vinificación en el mundo.
3. Vendimia. Tipos de vendimia. Transporte de la vendimia a la bodega.
4. Fermentación alcohólica. Levaduras. Condiciones de fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica. Bacterias lácticas. Condiciones de la fermentación maloláctica.
5. Definición de vinificación en tinto. Tratamiento mecánico de la vendimia tinta. Definición de la vinificación en blanco. Tratamiento mecánico de la vendimia blanca. Desfangado. Vinificación en rosado.
6. Maduración y envejecimiento de los vinos. Calificativos del envejecimiento del vino.
7. Denominaciones de origen vinícola en Andalucía. Otros vinos andaluces.



8. Denominaciones de origen vinícola en España.
9. Principales vinos del mundo.
10. Principios básicos del análisis sensorial. Concepto y objetivos. Los sentidos. Umbrales de percepción. Memoria y educación de los sentidos. Atributos sensoriales. Evaluación sensorial del color, olor y sabor. Terminología del análisis sensorial. La sala de catas. El panel de análisis sensorial. La ficha de cata.
11. El análisis sensorial en el vino. Fundamento. Importancia en enología. Atributos sensoriales del vino. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.
12. Introducción. Conceptos básicos: alimentación y nutrición. Alimento y nutriente.
13. Necesidades nutricionales. Características de los distintos grupos de alimentos. Alimentos proteicos, lipídicos e hidrocarbonados. Concepto de dieta equilibrada. Guías dietéticas.
14. Dimensiones bioculturales de la alimentación humana. Funciones socioculturales de la alimentación.
15. Gastronomía: Historia de la gastronomía. Terminología gastronómica. Cocinas y diversidad cultural. Comportamientos alimentarios y tradiciones culinarias.
16. La dieta mediterránea: El mediterráneo, dieta y estilos de vida. Relación con el estado de salud.
17. Gastronomía andaluza. Principales aportaciones.
18. Características de la gastronomía en las distintas autonomías españolas. Principales aportaciones.
19. Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.

PRÁCTICO

- Entrenamiento con aromas.
- Complementación de una ficha de cata.
- Cata de vino.
- Cata de aceite de oliva.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BELLO GUTIERREZ J. Ciencia y tecnología culinaria. Diaz de Santos, Madrid, 1998
- CONTRERAS J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelona. 1995.
- CRUZ, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.
- FISCHLER C. El (h)omnivoros. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, 1995.
- NESTOR LUJAN. Historia de la gastronomía. Ed. Folio SA, 1997. KANAREK RB, MARKS-KAUFMAN. Nutrición y comportamiento. Bellaserra, 1994.
- SASSON A. La alimentación del hombre del mañana. Unesco/Reverté. 1993.
- TOUSSAINT-SAMAT M. Historie Naturelle & Morale de la Norriture. Bordas Culture, 1987.
- VAZQUEZ C, DE COS AJ, LOPEZ-NOMDEDEU C eds. Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Diaz de Santos, Madrid, 1998.
- BUJAN J, ARTAJONA J. La cata. Cuadernos del vino. Producción editorial Wilco comunicaciones S.L. 1994.
- BUJAN J, ARTAJONA J. Enología. Cuadernos del vino. Ed. Freixenet, Barcelona. 1996
- La Cata De Los Vinos. Varios autores. Ed. Agrícola Española, S.A. 4ª edición, Madrid. 1983.
- GARCÍA DE LUJÁN A. Variedades de vid en Andalucía. Ed. Dirección General de



Investigación y Extensión Agraria, Sevilla. 1990.

- JOBE J. El nuevo gran libro del vino. Ed. Blume, Barcelona. 1987.
- JOHNSON H. El vino: Atlas mundial de vinos y licores. Ed. Blume, Barcelona. 1986
- LLAGUNO C. Enología: temas actuales. Fondo Editorial Anque. Asoc. Nac. de Químicos de España. Madrid. 1982.
- MADRID A. Manual de Enología práctica. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1987.
- MADRID A. Tecnología del vino y bebidas derivadas. Ed. Mundi-Prensa, Madrid. 1991.
- MARECA CORTES I. Origen, composición y evolución del vino. Ed. Alhambra. S.A. 1983
- MARRO M. Principios de viticultura. Ed. CEAC, Barcelona. 1989.
- MIJARES M^a I, SÁEZ ILLOBRE JA. El vino, de la cepa a la copa. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1998.
- PEYNAUD, E. El gusto del vino: el gran libro de la degustación. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, 1987.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- GODOY J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa, 1995.
- ANZALDUA-MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acribia. Zaragoza, 1994.
- JEFFS J. El vino de Jerez. Ed. Universidad de Cádiz. Cádiz. 1994.
- MADRID A. Modernas Técnicas Enológicas. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1985.
- RUIZ HERNANDEZ M. Vinificación en tinto. Ed. A. Madrid Vicente, Madrid. 1991.
- RUIZ HERNANDEZ M. Crianza y envejecimiento del vino tinto. Ed. A. Madrid Vicente, Madrid. 1994

ENLACES RECOMENDADOS

- <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>

METODOLOGÍA DOCENTE

- MD01 Docencia presencial en el aula
- MD02 Estudio individualizado del alumno, búsqueda, consulta y tratamiento de información, resolución de problemas y casos prácticos, y realización de trabajos y exposiciones.
- MD03 Tutorías individuales y/o colectivas y evaluación

EVALUACIÓN (instrumentos de evaluación, criterios de evaluación y porcentaje sobre la calificación final)

EVALUACIÓN ORDINARIA

- La evaluación ordinaria se realizará a partir de los exámenes de teoría (ensayo y/o test) en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas, las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos, así como por la asistencia a clase, en los porcentajes que se detallan a continuación:

1. Dos exámenes escritos con valor máximo del 70% (35%+35%).



2. Trabajo autónomo: máximo 20%.
3. Asistencia a clase y controles de aprendizaje: máximo 10%.

- Para poder seguir esta evaluación, y en su extensión, la posibilidad de aplicación en la calificación final el porcentaje por asistencia, es necesario que la misma sea mayor al 75%.
- En el caso de los exámenes de teoría, cada uno de ellos tiene un valor máximo de 35%.
- La realización del trabajo autónomo, será requisito indispensable para superar la asignatura. Para el trabajo autónomo se tendrá en consideración el contenido, exposición, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo.

EVALUACIÓN EXTRAORDINARIA

- Para la evaluación extraordinaria no se guardan las calificaciones de los exámenes de teoría de la evaluación ordinaria, y el valor del único examen de teoría será máximo del 70%. El resto de porcentajes quedan igual a la evaluación ordinaria.
- Se habilita un plazo entre la publicación de calificaciones de la convocatoria ordinaria y la fecha de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee, puede presentar los contenidos descritos en el apartado 2 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido para la convocatoria ordinaria.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL

- Se realizará un **examen** (ensayo y/o test) con preguntas de teoría y de las prácticas, con un valor porcentual máximo sobre la calificación final del **70%**.
- **Elaboración de trabajo autónomo** por parte del estudiante sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generado por el alumnado relacionados con la asignatura. Criterios de evaluación: Se valorará la originalidad, presentación, ortografía, contenido, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo del trabajo, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas. Porcentaje máximo sobre calificación final: **30%**. Se considera obligatoria la realización del trabajo autónomo.
- Los estudiantes que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento siguiendo normativa al respecto, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada.
- **INCLUSIÓN y DIVERSIDAD** de la UGR: En el caso de estudiantes con discapacidad u otras necesidades específicas de apoyo educativo, el sistema de tutoría deberá adaptarse a sus necesidades, de acuerdo a las recomendaciones de la Unidad de Inclusión de la Universidad, procediendo los Departamentos y Centros a establecer las medidas adecuadas para que las tutorías se realicen en lugares accesibles. Asimismo, a petición del profesor, se podrá solicitar apoyo a la unidad competente de la Universidad cuando se trate de adaptaciones metodológicas especiales.

