

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Turismo y Ocio	Gastronomía y Enología	4º	Segundo	6	Optativa
PROFESOR(ES)			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
• María Luisa Lorenzo Tovar • José Javier Quesada Granados			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Universidad de Granada Campus cartuja s/n. 18071 Granada. Spain		
			Correo electrónico: mluisa@ugr.es , quesadag@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1516.pdf		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Turismo					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)					
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 GENERALES Y ESPECÍFICAS					
COMPETENCIAS GENERALES CG1: Capacidad de análisis y síntesis. CG2: Capacidad de organización y planificación. CG5: Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio. CG6: Capacidad de gestión de la información.					



CG7: Resolución de problemas.
 CG8: Toma de decisiones
 CG9: 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

CE1: Comprender el carácter dinámico y evolutivo del turismo y de la nueva sociedad del ocio.
 CE2: Convertir un problema empírico en un objeto de investigación y elaborar conclusiones.
 CE3: Trabajar en medios socioculturales diferentes.
 CE4: Aprendizaje de las características de la gastronomía y enología de las sociedades actuales.

OBJETIVOS (EXPRESADOS COMO RESULTADOS ESPERABLES DE LA ENSEÑANZA)

- 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.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

Tema 1. Concepto y definición de Enología y vino. Historia de la Enología. El vocabulario de la Enología. Bibliografía.

Tema 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.

Tema 3. Vendimia. Tipos de vendimia. Transporte de la vendimia a la bodega.

Tema 4. Fermentación alcohólica. Levaduras. Condiciones de fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica. Bacterias lácticas. Condiciones de la fermentación maloláctica.

Tema 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.

Tema 6. Maduración y envejecimiento de los vinos. Calificativos del envejecimiento del vino.



- Tema 7.** Denominaciones de origen vinícola en Andalucía. La D.O. Jerez-Xéres-Sherry. La D.O. Málaga. La D.O. Montilla-Moriles. La D.O. Condado de Huelva. Otros vinos andaluces.
- Tema 8.** Denominaciones de origen vinícola en España. Principales denominaciones de origen vinícola de España. Panorama actual de la industria enológica española.
- Tema 9.** Principales vinos del mundo. Europa, América Asia.
- Tema 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.
- Tema 11.** El análisis sensorial en el vino. Fundamento. Importancia en enología. Atributos sensoriales del vino. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.
- Tema 12.** Introducción. Conceptos básicos: alimentación y nutrición. Alimento y nutriente.
- Tema 13.** Necesidades nutricionales. Características de los distintos grupos de alimentos. Alimentos proteicos, lipídicos e hidrocarbonados. Concepto de dieta equilibrada. Guías dietéticas.
- Tema 14.** Dimensiones bioculturales de la alimentación humana. Funciones socioculturales de la alimentación.
- Tema 15.** Gastronomía: Historia de la gastronomía. Terminología gastronómica. Cocinas y diversidad cultural. Comportamientos alimentarios y tradiciones culinarias.
- Tema 16.** La dieta mediterránea: El mediterráneo, dieta y estilos de vida. Relación con el estado de salud.
- Tema 17.** Gastronomía andaluza. Principales aportaciones.
- Tema 18.** Características de la gastronomía en las distintas autonomías españolas. Principales aportaciones.
- Tema 19.** Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL

- BELLO GUTIERREZ J. Ciencia y tecnología culinaria. Díaz 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. Euns, Pamplona. 1991.
- GODOY J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa, 1995.
- FISCHLER C. El (h)omnívoro. 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. Histoire Naturelle & Morale de la Nouriture. Bordas Culture, 1987. VAZQUEZ C, DE COS AJ, LOPEZ-NOMDEDEU C eds. Alimentación y nutrición. Manual teórico práctico. Díaz de Santos, Madrid, 1998.
- ANZALDUA-MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acribia. Zaragoza, 1994.
- 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.
- JEFFS J. El vino de Jerez. Ed. Universidad de Cádiz. Cádiz. 1994.
- 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. Modernas Técnicas Enológicas. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1985.
- 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 Mª 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.
- 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

<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/default.aspx>

METODOLOGÍA DOCENTE

	ACTIVIDAD FORMATIVA	COMPETENCIAS	% ECTS
PRESENCIALES	Clases de teoría	CG1, CG2, CG5, CG6 CG7, CG8, CG9, CG10, CG13, CG14, CG15, CG16, CG17, CG21, CG22, CG23, CE1, CE2, CE3, CE4	40% 2.4 ECTS
	Seminarios y/o exposición de trabajos	CG1, CG2, CG5, CG6 CG7, CG8, CG9, CG10, CG13, CG14, CG15, CG16, CG17, CG21, CG22, CG23, CE1, CE2, CE3, CE4	
	Realización de exámenes	CG1, CG2, CG5, CG6 CG7, CG8, CG9, CG10, CG13, CG14, CG15, CG16, CG17, CG21, CG22, CG23, CE1, CE2, CE3, CE4	
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría	CG1, CG2, CG5, CG6 CG7, CG8, CG9, CG10, CG13, CG14, CG15, CG16, CG17, CG21, CG22, CG23, CE1, CE2, CE3, CE4	60% 3.6 ECTS
	Preparación de trabajos	CG1, CG2, CG5, CG6 CG7, CG8, CG9, CG10, CG13, CG14, CG15, CG16, CG17, CG21, CG22, CG23, CE1, CE2, CE3, CE4	

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Segundo cuatrimestre	Temas del temario	Actividades presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)					Actividades no presenciales (NOTA: Modificar según la metodología docente propuesta para la asignatura)				
		Sesiones teóricas (horas)	Sesiones prácticas (horas)	Exposiciones y seminarios (horas)	Exámenes (horas)	Etc.	Tutorías individuales (horas)	Tutorías colectivas (horas)	Estudio y trabajo individual del alumno (horas)	Trabajo en grupo (horas)	Etc.
Semana 1	1, 2, 3	4									
Semana 2	4	4									
Semana 3	5,6	4									
Semana 4	7	2		2							
Semana 5	8,9	2		2							
Semana 6	10,11	4									
Semana 7	10,11	2		2							



Semana 8	12,13	4									
Semana 9	13,14	4									
Semana 10	15,16	4									
Semana 11	17,18	2		2							
Semana 12	17,18	2		2							
Semana 13	19	2		2							
Semana 14	19	2		2							
Semana 15	19	2		2							
Total horas	19	44		16							

EVALUACIÓN (INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y PORCENTAJE SOBRE LA CALIFICACIÓN FINAL, ETC.)

Evaluación Continua

La evaluación se realizará a partir de los exámenes escritos en los que los estudiantes tendrán que demostrar las competencias adquiridas, las presentaciones y/o exposiciones de los trabajos de teoría y problemas, así como por la asistencia a clase, en los porcentajes que se detallan en la tabla adjunta.

Para poder seguir la evaluación continua, 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 su totalidad.

En el caso de los exámenes escritos (parciales y final) es necesario para que se pueda realizar media aritmética entre ellos, el haber obtenido una calificación mínima de 5 (sobre 10) y no tener mas de dos preguntas con calificación de 0.

La realización del trabajo-exposición, así como la superación de las pruebas escritas en las condiciones anteriormente descritas, será requisito indispensable para superar la asignatura.

COMPETENCIAS A EVALUAR	SISTEMA DE EVALUACIÓN	% CALIFICACIÓN FINAL
CT1; CT2; CT7; CT8; CE2; CE3; CE4; CE6; CE8	SE1; SE2; SE3; SE4. Examen escrito	aproximadamente un 70%
CT1; CT2; CT4; CE2; CE3; CE4; CE6; CE8	SE7; SE8; SE10. Trabajo y Exposición	aproximadamente un 20%
CT1; CT3; CT7; CT8; CE2; CE3; CE4; CE6; CE8	SE5; SE6; SE11; SE12; SE15. Asistencia y participación en clase	aproximadamente un 10%

Evaluación única final:

Se realizará en un único acto académico consistente en un examen teórico-práctico escrito. Los/las alumnos/as que deseen acogerse a esta modalidad de evaluación tendrán que solicitarlo al Director/a del Departamento en las dos



primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para no poder seguir el sistema de evaluación continua. La prueba escrita tendrá un valor ponderado del 80% en la calificación final, mientras que el 20% restante de la calificación se obtendrá mediante la entrega de un trabajo autónomo relacionado con algunos de los temas recogidos en el programa de la asignatura.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Normativa de evaluación y de calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada



ugr

Universidad
de Granada