

GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA

Curso 2013-2014

| 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.) | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 | | |
| GRADO EN EL QUE SE IMPARTE | | | http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias13.pdf | | |
| Grado en Turismo | | | OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR | | |
| 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 | | | | | |
| <p>COMPETENCIAS GENERALES</p> <p>CG1: Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>CG2: Capacidad de organización y planificación.</p> <p>CG5: Conocimientos de informática relativos al ámbito de estudio.</p> <p>CG6: Capacidad de gestión de la información.</p> <p>CG7: Resolución de problemas.</p> | | | | | |



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. 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. 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. 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.
- ANZALDUA-MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acibria. 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 | | 44 | | 16 | | | | | | | |

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

| COMPETENCIAS A EVALUAR | SISTEMA DE EVALUACIÓN | % CALIFICACIÓN FINAL |
|---|---|------------------------|
| CT1; CT2; CT7; CT8; CE2; CE3; CE4; CE6; CE8 | SE1; SE2; SE3; SE4. Examen teórico | 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% |

INFORMACIÓN ADICIONAL

| |
|--|
| |
|--|

