

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Turismo y Ocio	Gastronomía y Enología	4º	Segundo	6	Optativa
PROFESORES <sup>(1)</sup>			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)		
José Javier Quesada Granados			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Correo electrónico: <a href="mailto:quesadag@ugr.es">quesadag@ugr.es</a>  Teléfono: 958 240756		
			HORARIO DE TUTORÍAS Y/O ENLACE A LA PÁGINA WEB DONDE PUEDAN CONSULTARSE LOS HORARIOS DE TUTORÍAS <sup>(1)</sup>		
			<a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf</a>		
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 BÁSICAS Y GENERALES					

<sup>1</sup> Consulte posible actualización en Acceso Identificado > Aplicaciones > Ordenación Docente

(∞) Esta guía docente debe ser cumplimentada siguiendo la "Normativa de Evaluación y de Calificación de los estudiantes de la Universidad de Granada" (<http://secretariageneral.ugr.es/pages/normativa/fichasugr/ncg7121/>!)



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.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

#### COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1. 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.

#### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE9: 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.

#### 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. Otros vinos andaluces.
- Tema 8.** Denominaciones de origen vinícola en España.
- Tema 9.** Principales vinos del mundo.
- 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 hidratos de carbono. 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.

### 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.

### 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.
- 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 Nouriture. 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.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

- Clase magistral participativa.
- Presentación de trabajos en grupo por los alumnos y posterior evaluación.
- Aprendizaje basado en la resolución de casos prácticos.
- Realización de ejercicios de control de aprendizaje.

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

La evaluación ordinaria se realizará a partir de los exámenes escritos (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: Dos exámenes escritos con valor máximo del 70% (35%+35%), trabajos y exposiciones 20%, asistencia a clase y controles de aprendizaje 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 escritos, cada uno de ellos tiene un valor de 35%.

La realización y superación del trabajo grupal junto a la exposición, será requisito indispensable para superar la asignatura. Para el trabajo-exposición se tendrá en consideración el contenido, exposición, bibliografía, nivel de plagio y entrega a tiempo.



Para la evaluación extraordinaria no se guardan las calificaciones de los exámenes escritos de la evaluación ordinaria, y el valor del único examen escrito será del 70%. El resto de porcentajes quedan igual a la evaluación ordinaria.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS QUE FORMARÁN PARTE DE LA EVALUACIÓN ÚNICA FINAL ESTABLECIDA EN LA “NORMATIVA DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE GRANADA”

- Se realizará un **examen escrito** (ensayo y/o test) con preguntas de teoría y de las prácticas, con un valor porcentual 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 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 en las dos primeras semanas a partir de la fecha de matriculación del estudiante, alegando y acreditando las razones que le asisten para optar por la evaluación única final.

**ESCENARIO A (ENSEÑANZA-APRENDIZAJE PRESENCIAL Y NO PRESENCIAL)**

ATENCIÓN TUTORIAL

HORARIO  
(Según lo establecido en el POD)

HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL  
(Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>  
Presenciales exclusivamente con cita previa

- Foros y mensajería de PRADO.
- Correo electrónico.
- Google Apps UGR Google Meet

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

**Sin adaptación del temario de teoría que se impartirán mediante:**

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases presenciales y clases síncronas en streaming desde el aula con Google Meet.

MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

Convocatoria Ordinaria

**No se realiza examen final en una prueba única y la calificación se obtiene a partir de:**

**1. Exámenes de PRADO.**

*Descripción:* Pruebas cortas de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de



la Guía docente, con limitación de tiempo para realizar el cuestionario, pregunta por pregunta, que se realizarán a lo largo del periodo docente de la asignatura.

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario. Se hará promedio entre las calificaciones de todas las pruebas cortas, contabilizándose como calificación 0 (“cero”), las pruebas cortas no realizadas.

*Porcentaje sobre calificación final:* Todas las pruebas cortas cuentan un máximo del **70%**.

**2. Asistencias y/o informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en streaming en Google Meet.**

*Descripción:* Contabilización de asistencias presenciales y respuestas a los cuestionarios de aprendizaje de cada clase en streaming.

*Criterios de evaluación:* El grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.

*Porcentaje sobre calificación final:* **10%**.

**3. Actividades y trabajos dirigidos.**

*Descripción:* Elaboración de trabajos autónomos grupales por parte del estudiantado sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generados 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 grupal, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

*Porcentaje sobre calificación final:* **20%**

**El ítem de calificación 1 deberá tener un valor igual o superior a 5 (“cinco”) sin ponderar, así como tener realizado el ítem de calificación 3 para poder superar la asignatura.**

Convocatoria Extraordinaria

***No se realiza examen final en una prueba única y la calificación del alumnado suspenso o no presentado a la convocatoria ordinaria se obtendrá de igual manera a lo establecido para la Convocatoria Ordinaria.***

El día fijado para la convocatoria extraordinaria, se realizarán de manera consecutiva en PRADO, las pruebas cortas iguales en número y materia a las realizadas para la convocatoria ordinaria. De igual manera se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee, puede enviar por correo electrónico o por PRADO los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido.

**Igual que en la convocatoria ordinaria, el ítem de calificación 1 deberá tener un valor igual o superior a 5 (“cinco”) sin ponderar, así como tener realizado el ítem de calificación 3 para poder superar la asignatura.**

Evaluación Única Final

**1. Examen de PRADO.**

*Descripción:* Prueba de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía, con limitación de tiempo para la respuesta, pregunta por pregunta.

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.

*Porcentaje sobre calificación final:* **70%**.

**2. Actividades y trabajos dirigidos.**

*Descripción:* 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 sobre calificación final:* **30%**.

Se considera de obligada realización el ítem de calificación 2.



## ESCENARIO B (SUSPENSIÓN DE LA ACTIVIDAD PRESENCIAL)

### ATENCIÓN TUTORIAL

#### HORARIO

(Según lo establecido en el POD)

<http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias2021.pdf>

#### HERRAMIENTAS PARA LA ATENCIÓN TUTORIAL (Indicar medios telemáticos para la atención tutorial)

- Foros y mensajería de PRADO.
- Correo electrónico.
- Google Apps UGR Google Meet

### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DOCENTE

#### Sin adaptación del temario de teoría que se impartirán mediante:

- Uso de la plataforma PRADO para incluir el material (teoría y trabajos propuestos), indicando el tema al que corresponde, para ir guiando a los alumnos en el aprendizaje.
- Uso de PRADO y correo electrónico para la entrega de material docente y tareas propuestas para el aprendizaje.
- Clases síncronas en Google Meet.

### MEDIDAS DE ADAPTACIÓN DE LA EVALUACIÓN (Instrumentos, criterios y porcentajes sobre la calificación final)

#### Convocatoria Ordinaria

*No se realiza examen final en una prueba única y la calificación se obtiene a partir de:*

#### 1. Exámenes de PRADO.

*Descripción:* Pruebas cortas de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía docente, con limitación de tiempo para realizar el cuestionario, pregunta por pregunta, que se realizarán a lo largo del periodo docente de la asignatura.

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario. Se hará promedio entre las calificaciones de todas las pruebas cortas, contabilizándose como calificación 0 (“cero”), las pruebas cortas no realizadas.

*Porcentaje sobre calificación final:* Todas las pruebas cortas cuentan un máximo del **60%**.

#### 2. Informes sobre cuestionarios de las clases síncronas en Google Meet.

Contabilización y cuantificación de respuestas a los cuestionarios de aprendizaje de cada clase.

*Criterios de evaluación:* El grado de acierto en las respuestas y su presentación en tiempo y forma.

*Porcentaje sobre calificación final:* **20%**.

#### 3. Actividades y trabajos dirigidos.

*Descripción:* Elaboración de trabajos autónomos grupales por parte del estudiantado sobre contenidos de la parte teórica de la guía docente y temas de interés generados 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 grupal, así como la adecuación a las directrices previamente establecidas.

*Porcentaje sobre calificación final:* **20%**

**El ítem de calificación 1 deberá tener un valor igual o superior a 5 (“cinco”) sin ponderar, así como tener realizado el ítem de calificación 3 para poder superar la asignatura.**

#### Convocatoria Extraordinaria

*No se realiza examen final en una prueba única y la calificación del alumnado suspenso o no presentado a la*



**convocatoria ordinaria se obtendrá de igual manera a lo establecido para la Convocatoria Ordinaria.**

El día fijado para la convocatoria extraordinaria, se realizarán de manera consecutiva en PRADO, las pruebas cortas iguales en número y materia a las realizadas para la convocatoria ordinaria. De igual manera se habilita un plazo entre la publicación de notas de la convocatoria ordinaria y la fecha de la convocatoria extraordinaria, en la que el estudiante que así lo desee, puede enviar por correo electrónico o por PRADO los contenidos descritos en los apartados 2 y 3 de la convocatoria ordinaria que no hubieran podido ser enviados en el plazo inicialmente establecido.

**Igual que en la convocatoria ordinaria, el ítem de calificación 1 deberá tener un valor igual o superior a 5 (“cinco”) sin ponderar, así como tener realizado el ítem de calificación 3 para poder superar la asignatura.**

#### Evaluación Única Final

**1. Examen de PRADO.**

*Descripción:* Prueba de tipo ensayo o test de respuesta múltiple sobre contenidos de los temas de teoría de la Guía, con limitación de tiempo para la respuesta, pregunta por pregunta.

*Criterios de evaluación:* Se valorará el grado de acierto de las respuestas del cuestionario.

*Porcentaje sobre calificación final:* **70%**.

**2. Actividades y trabajos dirigidos.**

*Descripción:* 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 sobre calificación final:* **30%**.

Se considera de obligada realización el ítem de calificación 2.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL (Si procede)

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

