

**GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA  
CURSO 2010-2011  
DESCRIPTION OF INDIVIDUAL COURSE UNIT**



<b>Nombre de la asignatura/módulo/unidad y código</b> Course title and code	Gastronomía y Enología 638 11 B8
<b>Nivel (Grado/Postgrado)</b> Level of course (Undergraduate/Postgraduate)	Grado
<b>Plan de estudios en que se integra</b> Programme in which is integrated	Diplomatura de Turismo
<b>Tipo (Troncal/Obligatoria/Optativa)</b> Type of course (Compulsory/Elective)	Optativa
<b>Año en que se programa</b> year of study	Tercero
<b>Calendario (Semestre)</b> Calendar (Semester)	Primer Semestre
<b>Créditos teóricos y prácticos</b> Credits (theory and practics)	3 + 1,5
<b>Créditos expresados como volumen total de trabajo del estudiante (ECTS)</b> Number of credits expressed as student workload (ECTS)	4,5 1 ECTS = 25 horas de trabajo
<b>Descriptor</b> Descriptors	Cultura de la gastronomía y enología de las sociedades contemporáneas principales. Restauración y preparación de alimentos. Estudios particulares de la gastronomía y enología en Andalucía.
<b>Objetivos (expresados como resultados de aprendizaje y competencias)</b> Objectives of the course (expressed in terms of learning outcomes and competences)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los conceptos básicos necesarios para el estudio de la gastronomía y la enología.</li> <li>• Estudiar las principales características que influyen en la calidad de los alimentos.</li> <li>• Conocer las principales corrientes gastronómicas y enológicas actuales</li> <li>• Enumerar las principales características de la gastronomía actual.</li> <li>• Conocer las características de la gastronomía andaluza.</li> <li>• Estudiar las características de los vinos elaborados en las principales regiones vinícolas a nivel mundial.</li> <li>• Conocer las particularidades de los vinos de Andalucía.</li> <li>• Desarrollar los principios fundamentales en el Análisis Sensorial de los alimentos.</li> <li>• Conocer las características del Análisis sensorial del vino.</li> <li>• Estudiar las peculiaridades del Análisis sensorial de distintos alimentos.</li> </ul>
<b>Prerrequisitos y recomendaciones</b> Prerequisites and advises	Los propios del plan de estudios.
<b>Contenidos/descriptores/palabras clave</b> Course contents/descriptors/key words	Alimentación. Nutrición. Gastronomía. Enología. Alimento. Vino. Nutriente. Macronutriente. Micronutriente. Vinificación. Análisis Sensorial. Catas.
<b>Bibliografía recomendada</b> Recommended reading	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BELLO GUTIERREZ J. Ciencia y tecnología culinaria. Diaz de Santos, Madrid, 1998</li> <li>• CONTRERAS J. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres. Universidad de Barcelona. 1995.</li> <li>• CRUZ, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.</li> <li>• GODOY J. Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Gedisa, 1995.</li> <li>• FISCHLER C. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama, Barcelona, 1995.</li> <li>• NESTOR LUJAN. Historia de la gastronomía. Ed. Folio SA, 1997. KANAREK RB, MARKS-KAUFMAN. Nutrición y comportamiento. Bellaserra, 1994.</li> <li>• SASSON A. La alimentación del hombre del mañana. Unesco/Reverté. 1993.</li> <li>• TOUSSAINT-SAMAT M. Historie Naturelle &amp; 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.</li> <li>• ANZALDUA-MORALES, A. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Ed. Acribia. Zaragoza, 1994.</li> <li>• BUJAN J, ARTAJONA J. La cata. Cuadernos del vino. Producción editorial Wilco comunicaciones S.L. 1994.</li> <li>• BUJAN J, ARTAJONA J. Enología. Cuadernos del vino. Ed. Freixenet, Barcelona. 1996</li> <li>• La Cata De Los Vinos. Varios autores. Ed. Agrícola Española, S.A. 4ª edición, Madrid. 1983.</li> <li>• GARCÍA DE LUJÁN A. Variedades de vid en Andalucía. Ed. Dirección General de Investigación y Extensión Agraria, Sevilla. 1990.</li> <li>• JEFFS J. El vino de Jerez. Ed. Universidad de Cádiz. Cádiz. 1994.</li> <li>• JOBE J. El nuevo gran libro del vino. Ed. Blume, Barcelona. 1987.</li> <li>• JOHNSON H. El vino: Atlas mundial de vinos y licores. Ed. Blume, Barcelona. 1986</li> <li>• LLAGUNO C. Enología: temas actuales. Fondo Editorial Anque. Asoc. Nac. de Químicos de España. Madrid. 1982.</li> <li>• MADRID A. Modernas Técnicas Enológicas. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1985.</li> </ul>

<b>Métodos docentes</b> Teaching methods	<ul style="list-style-type: none"> <li>MADRID A. Manual de Enología práctica. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1987.</li> <li>MADRID A. Tecnología del vino y bebidas derivadas. Ed. Mundi-Prensa, Madrid. 1991.</li> <li>MARECA CORTES I. Origen, composición y evolución del vino. Ed. Alhambra. S.A. 1983</li> <li>MARRO M. Principios de viticultura. Ed. CEAC, Barcelona. 1989.</li> <li>MIJARES M<sup>a</sup> I, SÁEZ ILLOBRE JA. El vino, de la cepa a la copa. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 1998.</li> <li>PEYNAUD, E. El gusto del vino: el gran libro de la degustación. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, 1987.</li> <li>RUIZ HERNANDEZ M. Vinificación en tinto. Ed. A. Madrid Vicente, Madrid. 1991.</li> <li>RUIZ HERNANDEZ M. Crianza y envejecimiento del vino tinto. Ed. A. Madrid Vicente, Madrid. 1994.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>Exposición y desarrollo en clase de manera presencial, de los conceptos fundamentales de los distintos temas de la asignatura.</li> <li>Realización de un trabajo de documentación por parte del alumno sobre algunos de los temas de la asignatura, tutorizado y dirigido por el profesor.</li> <li>Exposición, defensa y debate en clase del trabajo de documentación realizado.</li> <li>Clases prácticas en laboratorio sobre Análisis Sensorial.</li> </ol>																												
<b>Actividades y horas de trabajo estimadas</b> Activities and estimated workload (hours)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad</th> <th>h.clase</th> <th>h. estud./ind./grupo</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lecciones presenciales.</td> <td>21</td> <td>16,5</td> <td>37,5</td> </tr> <tr> <td>Realización trabajo documentación individual/grupo.</td> <td>0</td> <td>23</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Exposición, defensa y debate trabajos documentación.</td> <td>21</td> <td>6</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Sesiones de Análisis Sensorial</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Exámenes</td> <td>2</td> <td>20</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td><b>Total</b></td> <td><b>47</b></td> <td><b>65,5</b></td> <td><b>112,5</b></td> </tr> </tbody> </table>	Actividad	h.clase	h. estud./ind./grupo	Total	Lecciones presenciales.	21	16,5	37,5	Realización trabajo documentación individual/grupo.	0	23	23	Exposición, defensa y debate trabajos documentación.	21	6	27	Sesiones de Análisis Sensorial	3	0	3	Exámenes	2	20	22	<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>65,5</b>	<b>112,5</b>
Actividad	h.clase	h. estud./ind./grupo	Total																										
Lecciones presenciales.	21	16,5	37,5																										
Realización trabajo documentación individual/grupo.	0	23	23																										
Exposición, defensa y debate trabajos documentación.	21	6	27																										
Sesiones de Análisis Sensorial	3	0	3																										
Exámenes	2	20	22																										
<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>65,5</b>	<b>112,5</b>																										
<b>Tipo de evaluación y criterios de calificación</b> Assessment methods	<p>La calificación final responde al siguiente baremo sobre un total de 10 puntos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Examen final escrito sobre el total de conocimientos: <b>60% máximo.</b></li> <li>Trabajo y exposición: <b>30% máximo.</b></li> <li>Participación y evaluación en clase: <b>5% máximo.</b></li> <li>Otras actividades relacionadas con la asignatura: <b>5% máximo.</b></li> </ol>																												
<b>Idioma usado en clase y exámenes</b> Language of instruction	Castellano																												
<b>Enlaces a más información</b> Links to more information	Planificación de actividades; Esquemas de clases; Guías de sesiones de catas; Trabajos de documentación de todos los alumnos.																												
<b>Nombre del profesor(es) y dirección de contacto para tutorías</b> Name of lecturer(s) and address for tutoring	<p><b>Dr. D. José Javier Quesada Granados</b>          Profesor Titular          Correo electrónico: <a href="mailto:quesadag@ugr.es">quesadag@ugr.es</a>          Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Granada.          Campus Universitario de Cartuja s/n. 18071 Granada</p>																												

<b>PLANIFICACIÓN ACTIVIDADES</b> <i>Planning</i>			
Semana	Horas clase	Actividades	Contenidos
1	3	Presentación: objetivos y programa Tema-1 Tema-2 Tema-3	<b>Programa de la asignatura</b> <b>Tema 1.</b> Concepto y definición de Enología y vino. Historia de la Enología. El vocabulario de la Enología. Bibliografía. <b>Tema 2.</b> El viñedo y sus sistemas de conducción. Características de las variedades de uva para vinificación. Principales variedades de uva para vinificación en el mundo. <b>Tema 3.</b> Vendimia. Tipos de vendimia. Transporte de la vendimia a la bodega.
2	3	Tema-4	<b>Tema 4.</b> Fermentación alcohólica. Levaduras. Condiciones de fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica. Bacterias lácticas. Condiciones de la fermentación maloláctica.
3	3	Tema-5 Tema-6	<b>Tema 5.</b> 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. <b>Tema 6.</b> Maduración y envejecimiento de los vinos. Calificativos del envejecimiento del vino.
4	3	Tema-7 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 7.</b> 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.
5	3	Tema-8 Tema-9 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 8.</b> Denominaciones de origen vinícola en España. Principales denominaciones de origen vinícola de España. Panorama actual de la industria enológica española. <b>Tema 9.</b> Principales vinos del mundo. Europa, América

6	3	Tema-10 Tema-11	Asia. <b>Tema 10.</b> 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. <b>Tema 11.</b> El análisis sensorial en el vino. Fundamento. Importancia en enología. Atributos sensoriales del vino. Vocabulario específico. Metodología. Fichas de cata.
7	3	Tema-10 Tema-11 Sesiones prácticas de Análisis Sensorial	<b>Sesiones prácticas de Análisis Sensorial</b>
8	1 2	Tema-12 Tema-13	<b>Tema 12.</b> Introducción. Conceptos básicos: alimentación y nutrición. Alimento y nutriente. <b>Tema 13.</b> Necesidades nutricionales. Características de los distintos grupos de alimentos. Alimentos proteicos, lipídicos e hidrocarbonados. Concepto de dieta equilibrada. Guías dietéticas.
9	2 1	Tema-13 Tema-14	<b>Tema 13.</b> Necesidades nutricionales. Características de los distintos grupos de alimentos. Alimentos proteicos, lipídicos e hidrocarbonados. Concepto de dieta equilibrada. Guías dietéticas. <b>Tema 14.</b> Dimensiones bioculturales de la alimentación humana. Funciones socioculturales de la alimentación.
10	3	Tema-15 Tema-16	<b>Tema 15.</b> Gastronomía: Historia de la gastronomía. Terminología gastronómica. Cocinas y diversidad cultural. Comportamientos alimentarios y tradiciones culinarias. <b>Tema 16.</b> La dieta mediterránea: El mediterráneo, dieta y estilos de vida. Relación con el estado de salud.
11	3	Tema-17 Tema-18 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 17.</b> Gastronomía andaluza. Principales aportaciones. <b>Tema 18.</b> Características de la gastronomía en las distintas autonomías españolas. Principales aportaciones.
12	3	Tema-17 Tema-18 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 17.</b> Gastronomía andaluza. Principales aportaciones. <b>Tema 18.</b> Características de la gastronomía en las distintas autonomías españolas. Principales aportaciones.
13	3	Tema-19 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 19.</b> Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.
14	3	Tema-19 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 19.</b> Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.
15	3	Tema-19 Exposición, defensa y debates	<b>Tema 19.</b> Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.
A determinar	2	Examen final.	