

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

English version 

Nombre de la asignatura/módulo/unidad y código Course title and code	Gastronomía y Enología 638 11 B8
Nivel (Grado/Postgrado) Level of course (Undergraduate/ Postgraduate)	Grado
Plan de estudios en que se integra Programme in which is integrated	Diplomatura de Turismo
Tipo (Troncal/Obligatoria/Optativa) Type of course (Compulsory/Elective)	Optativa
Año en que se programa year of study	Tercero
Calendario (Semestre) Calendar (Semester)	Primer Semestre
Créditos teóricos y prácticos Credits (theory and practices)	3 + 1,5
Créditos expresados como volumen total de trabajo del estudiante (ECTS) Number of credits expressed as student workload (ECTS)	4,5 1 ECTS = 25 horas de trabajo
Descriptores 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.
Objetivos (expresados como resultados de aprendizaje y competencias) Objectives of the course (expressed in terms of learning outcomes and competences)	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Prerrequisitos y recomendaciones Prerequisites and advises	Los propios del plan de estudios.
Contenidos/descriptores/palabras clave Course contents/descriptors/key words	Alimentación. Nutrición. Gastronomía. Enología. Alimento. Vino. Nutriente. Macronutriente.
Bibliografía recomendada Recommended reading	<p>Micronutriente. Vinificación. Análisis Sensorial. Catas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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.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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Mº I, SAEZ 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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Exposición y desarrollo en clase de manera presencial, de los conceptos fundamentales de los distintos temas de la asignatura. 2. Realización de un trabajo de documentación por parte del alumno sobre algunos de los temas de la asignatura, tutorizado y dirigido por el profesor. 3. Exposición, defensa y debate en clase del trabajo de documentación realizado. 4. Clases prácticas en laboratorio sobre Análisis Sensorial. 																												
Métodos docentes Teaching methods																													
Actividades y horas de trabajo estimadas Activities and estimated workload (hours)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Total</td> <td>47</td> <td>65,5</td> <td>112,5</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	Total	47	65,5	112,5
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																										
Total	47	65,5	112,5																										
Tipo de evaluación y criterios de calificación Assessment methods	<p>La calificación final responde al siguiente baremo sobre un total de 10 puntos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Examen final escrito sobre el total de conocimientos: 60% máximo. 2. Trabajo y exposición: 30% máximo. 3. Participación y evaluación en clase: 5% máximo. 4. Otras actividades relacionadas con la asignatura: 5% máximo. 																												
Idioma usado en clase y exámenes Language of instruction	Castellano																												
Enlaces a más información Links to more information	Planificación de actividades; Esquemas de clases; Guías de sesiones de catas; Trabajos de documentación de todos los alumnos.																												
Nombre del profesor(es) y dirección de contacto para tutorías Name of lecturer(s) and address for tutoring	<p>Dr. D. José Javier Quesada Granados Profesor Titular Corre electrónico: quesadag@ugr.es Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Granada. Campus Universitario de Cartuja s/n. 18071 Granada</p>																												

PLANIFICACIÓN ACTIVIDADES <i>Planning</i>			
Semana	Horas clase	Actividades	Contenidos
1	3	Presentación: objetivos y programa Tema-1 Tema-2 Tema-3	Programa 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.
2	3	Tema-4	Tema 4. Fermentación alcohólica. Levaduras. Condiciones de fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica. Bacterias lácticas. Condiciones de la fermentación maloláctica.
3	3	Tema-5 Tema-6	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.
4	3	Tema-7 Exposición, defensa y debates	Tema 7. Denominaciones de origen vinícola en Andalucía. La D.O. Jerez-Xérès-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	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.
6	3	Tema-10 Tema-11	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.
7	3	Tema-10 Tema-11 Sesiones prácticas de Análisis Sensorial	Sesiones prácticas de Análisis Sensorial
8	1 2	Tema-12 Tema-13	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.
9	2 1	Tema-13 Tema-14	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.
10	3	Tema-15 Tema-16	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.
11	3	Tema-17 Tema-18 Exposición, defensa y debates	Tema 17. Gastronomía andaluza. Principales aportaciones. Tema 18. Características de la gastronomía en las distintas autonomías españolas. Principales aportaciones.
12	3	Tema-17 Tema-18 Exposición, defensa y debates	Tema 17. Gastronomía andaluza. Principales aportaciones. Tema 18. Características de la gastronomía en las distintas autonomías españolas. Principales aportaciones.
13	3	Tema-19 Exposición, defensa y debates	Tema 19. Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.
14	3	Tema-19 Exposición, defensa y debates	Tema 19. Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.
15	3	Tema-19 Exposición, defensa y debates	Tema 19. Gastronomía Internacional. Características y principales aportaciones.
A determinar	2	Examen final.	