

## Curso Académico 2016-2017

GUIA DOCENTE DE LA ASIGNATURA (Aprobada Consejo Departamento Extraordinario 20 de julio de 2016)

### GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
Turismo y Ocio	Gastronomía y Enología	4º	Segundo	6	Optativa
<b>PROFESOR(ES)</b>			<b>DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS (Dirección postal, teléfono, correo electrónico, etc.)</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• María Luisa Lorenzo Tovar</li><li>• José Javier Quesada Granados</li></ul>			Dpto. Nutrición y Bromatología, 3ª planta, Facultad de Farmacia. Universidad de Granada Campus cartuja s/n. 18071 Granada. Spain		
			Correo electrónico: <a href="mailto:mluisa@ugr.es">mluisa@ugr.es</a> , <a href="mailto:quesadag@ugr.es">quesadag@ugr.es</a>		
			<b>HORARIO DE TUTORÍAS</b>		
			<a href="http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf">http://www.ugr.es/~nutricion/pdf/tutorias1617.pdf</a>		
<b>GRADO EN EL QUE SE IMPARTE</b>			<b>OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR</b>		
Grado en Turismo					
<b>PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES (si procede)</b>					
Los propios del Grado.					
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS (SEGÚN MEMORIA DE VERIFICACIÓN DEL GRADO)</b>					
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.					
<b>COMPETENCIAS</b>					
COMPETENCIAS BÁSICAS Y 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.					



ugr | Universidad  
de Granada

Página 1

INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 21/01/2017 00:03:40 Página: 1 / 6



NKU+qvLUAi4yDg6oh3mEyH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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.



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 21/01/2017 00:03:40 Página: 2 / 6



NKU+qvLUAi4yDg6oh3mEyH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

## 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. 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



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 21/01/2017 00:03:40 Página: 3 / 6



NKU+qvLUAi4yDg6oh3mEyH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

- 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.
- MUJARES 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
PRESENCIALES	Clases de teoría en aula Seminarios y/o exposición de trabajos Realización de exámenes
NO PRESENCIALES	Estudio de teoría Preparación de trabajos

#### 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.



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 21/01/2017 00:03:40 Página: 4 / 6



NKU+qvLUAi4yDg6oh3mEyH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

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								
<b>Semana 6</b>	10,11	4										
<b>Semana 7</b>	10,11	2		2								
<b>Semana 8</b>	12,13	4										
<b>Semana 9</b>	13,14	4										
<b>Semana 10</b>	15,16	4										
<b>Semana 11</b>	17,18	2		2								
<b>Semana 12</b>	17,18	2		2								
<b>Semana 13</b>	19	2		2								
<b>Semana 14</b>	19	2		2								
<b>Semana 15</b>	19	2		2								
<b>Total horas</b>	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 prácticas y seminarios, así como por la asistencia a clase y participación, 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 práctico, así como la superación de las pruebas escritas en las condiciones anteriormente descritas, será requisito indispensable para superar la asignatura.

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Exámenes	70%
Prácticas/Seminarios/Exposición	20%
Asistencia y participación	10%



Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 21/01/2017 00:03:40 Página: 5 / 6



NKU+qvLUAi4yDg6oh3mEyH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.

**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 70% en la calificación final, mientras que el 30% 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

Página 6

**INFORMACIÓN SOBRE TITULACIONES DE LA UGR**  
<http://grados.ugr.es>

Firmado por: MANUEL OLALLA HERRERA 24874345Y

Sello de tiempo: 21/01/2017 00:03:40 Página: 6 / 6



NKU+qvLUAi4yDg6oh3mEyH5CKCJ3NmbA

La integridad de este documento se puede verificar en la dirección <https://sede.ugr.es/verifirma/pfinicio.jsp> introduciendo el código de verificación que aparece debajo del código de barras.