

---

**GUÍADOCENTE DE LA ASIGNATURA**

**GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA**

**Curso 2018/2019**

## 1. DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA ASIGNATURA

<b>Título/s</b>	<b>GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA</b>	
<b>Centro</b>	<b>ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO "ALTAMIRA"</b>	
<b>Módulo / materia</b>	<b>DIRECCIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS</b>	
<b>Código y denominación</b>		<b>GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA</b>
<b>Créditos ECTS</b>	<b>6</b>	
<b>Tipo</b>	<b>OPTATIVA</b>	
<b>Curso / Cuatrimestre</b>	<b>3º</b>	<b>2</b>
<b>Web</b>	<b>Aula virtual de la Escuela universitaria de Turismo</b>	
<b>Idioma de impartición</b>	<b>CASTELLANO</b>	
<b>Modalidad de impartición</b>	PRESENCIAL	

<b>Departamento</b>		
<b>Área de conocimiento</b>		
<b>Grupo docente</b>		
<b>Profesor responsable</b>	MARCOS MANTECÓN GUITIAN	
<b>Número despacho</b>		
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:marcosmg@turismoaltamira.com">marcosmg@turismoaltamira.com</a>	
<b>Otros profesores</b>		

## 2. CONOCIMIENTOS PREVIOS

NO SON NECESARIOS

## 3. COMPETENCIA GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS EN LA ASIGNATURA

### Competencias genéricas

CG1	(Organizar-planificar). Capacidad de organización y planificación. Consiste en adquirir aptitudes para observar, evaluar y plantear propuestas para establecer pautas de organización y planificar actuaciones futuras de acuerdo con unos criterios preestablecidos.
CG2	(Resolver). Capacidad para resolución de problemas. Se entiende por tal, la identificación, análisis y definición de los elementos significativos que constituyen un problema o aspecto a mejorar para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
CG4	(Utilizar TIC). Capacidad para utilizar tecnologías de la comunicación y la información en el desempeño de las profesionales. El estudiante deberá conseguir aptitudes de manejo de hardware y software necesario como medio para la realización y culminación de las tareas necesarias en cada materia y en la vida laboral cotidiana.

### Competencias específicas

CE2	Comprender las características específicas de la gestión de negocios de hotelería y alojamiento.
CE5	Conocer los fundamentos de la gestión de empresas turísticas y sus diferentes sub-sistemas.
CE14	Tener una marcada orientación de servicio al cliente.
CE15	Conocer las operaciones en el ámbito de la hotelería y la restauración, así como los programas informáticos utilizados en los mismos.

### Resultados de aprendizaje de la asignatura

	– Conocer los conceptos básicos en el ámbito la gastronomía y la enología.
	– Comprender las principales variables que determinan en la calidad de los alimentos.
	– Conocer las principales corrientes gastronómicas y enológicas actuales.
	– Entender las características de los vinos elaborados en las principales regiones vinícolas a nivel mundial.

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Conocer los principios básicos del Análisis Sensorial de los alimentos y el vino.</li></ul> |
|--|---|

#### 4. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Conocer los aspectos básicos de la gastronomía y enología.

Entender las tendencias principales de la gastronomía y enología.

Conocer las variables de calidad en alimentos y bebidas.

Entender las características de las principales regiones vinícolas.

<b>5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES</b>	
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>HORAS DE LA ASIGNATURA</b>
<b>ACTIVIDADES PRESENCIALES</b>	
HORAS DE CLASE (A)	
• Teoría (TE)	54
• Prácticas en Aula (PA)	6
• Prácticas de Laboratorio (PL)	
• Prácticas Clínicas (PC)	
Subtotal horas de clase	<b>60</b>
ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO (B)	
• Tutorías (TU)	
• Evaluación (EV)	
Subtotal actividades de seguimiento	
<b>Total actividades presenciales (A+B)</b>	<b>60</b>
<b>ACTIVIDADES NO PRESENCIALES</b>	
• Trabajo en Grupo (TG)	30
• Trabajo Autónomo (TA)	60
• Tutorías No Presenciales (TU-NP)	
• Evaluación No Presencial (EV-NP)	
<b>Total actividades no presenciales</b>	<b>90</b>
<b>HORAS TOTALES</b>	<b>150</b>

## 6. ORGANIZACIÓN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

CONTENIDOS	Semanas de impartición	TE	PA	PL	PC	TU	EV	TG	TA	TU-NP	EV-NP
<b>BLOQUE TEMÁTICO 1: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA</b>	1-6	22	2						22		
1.1 De la era del fuego a la Edad Contemporánea.	1	4							2		
1.2 Gastronomía básica internacional.	2	4							4		
1.3 Fundamentos e historia de la gastronomía española.	3-4	8							6		
1.4 Cultura gastronómica de Cantabria.	5-6	6							6		
1.5 Ejercicio práctico.	6		2						4		
<b>BLOQUE TEMÁTICO 2: ENOLOGÍA</b>	7-13	26	2						30		
2.1 Principios básicos de la viticultura.	7	4							4		
2.2 El vino y su composición.	8	4							4		
2.3 Tipos de vino y características.	9	4							4		
2.4 Crianza de vinos.	10-11	8							8		
2.5 Cata y maridaje.	11-13	6							6		
2.6 Ejercicio práctico.	13		2						4		
<b>BLOQUE TEMÁTICO 3: LICORES Y DESTILADOS</b>	14-15	6	2					30	8		
3.1 Historia de los destilados.	14	2							2		
3.2 Familias y clasificación.	14	2							2		
3.3 Coctelería básica.	15	2							4		
3.4 Ejercicio práctico.	15		2					30			
<b>TOTAL DE HORAS</b>		<b>54</b>	<b>6</b>					<b>30</b>	<b>60</b>		

Esta organización tiene carácter orientativo.

## 7.1 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Examen final convocatoria ordinaria) febrero o junio

### Breve descripción \*

### Examen tipo test

#### Tipología\*

Examen escrito

#### Actividad de evaluación final\*

SI

#### Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura\*

50%

#### Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura

4

#### Actividad recuperable\*

SI

#### Condiciones de la recuperación

Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre

#### Duración estimada de la actividad

2 horas

#### Fecha estimada de realización\*

Periodo exámenes junio

### Observaciones

### Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial

\* Campos obligatorios.

<b>7.2 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Prueba de Evaluación Continua 1)</b>	
<b>Breve descripción *</b>	
<b>Evaluación continua</b>	
<b>Tipología*</b>	<b>Trabajo escrito individual</b>
<b>Actividad de evaluación final*</b>	<b>NO</b>
<b>Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*</b>	<b>15%</b>
<b>Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura</b>	<b>NO</b>
<b>Actividad recuperable*</b>	<b>SI</b>
<b>Condiciones de la recuperación</b>	<b>Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre</b>
<b>Duración estimada de la actividad</b>	
<b>Fecha estimada de realización*</b>	<b>Semana 6</b>
<b>Observaciones</b>	
<b>Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial</b>	

\* Campos obligatorios.



### 7.3 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Prueba de Evaluación Continua 2)

Breve descripción \*

Evaluación continua

Tipología\*

**Trabajo escrito individual**

Actividad de evaluación final\*

**NO**

Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura\*

**15%**

Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura

**NO**

Actividad recuperable\*

**SI**

Condiciones de la recuperación

**Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre**

Duración estimada de la actividad

Fecha estimada de realización\*

**Semana 13**

Observaciones

Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial

\* Campos obligatorios.

<b>7.4 MÉTODOS DE EVALUACIÓN</b> ((Prueba de Evaluación Continua 3)	
<b>Breve descripción *</b>	
<b>Evaluación continua</b>	
<b>Tipología*</b>	<b>Trabajo escrito individual</b>
<b>Actividad de evaluación final*</b>	<b>NO</b>
<b>Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura*</b>	<b>20%</b>
<b>Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura</b>	<b>NO</b>
<b>Actividad recuperable*</b>	<b>SI</b>
<b>Condiciones de la recuperación</b>	<b>Un único examen en la convocatoria extraordinaria de septiembre</b>
<b>Duración estimada de la actividad</b>	
<b>Fecha estimada de realización*</b>	<b>Semana 15</b>
<b>Observaciones</b>	
<b>Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial</b>	

\* Campos obligatorios.

## 7.6 MÉTODOS DE EVALUACIÓN (Examen final convocatoria extraordinaria) Septiembre

### Breve descripción \*

### Examen escrito

#### Tipología\*

**Trabajo escrito individual**

#### Actividad de evaluación final\*

**SI**

#### Peso porcentual de la actividad en la valoración final de la asignatura\*

**Véase el apartado de "Observaciones".**

#### Calificación mínima a obtener, en su caso, para poder superar la asignatura

**5**

#### Actividad recuperable\*

**NO**

#### Condiciones de la recuperación

**Véase el apartado de "Observaciones".**

#### Duración estimada de la actividad

**2 horas**

#### Fecha estimada de realización\*

**Periodo exámenes septiembre**

### Observaciones

Para hallar la calificación final de la asignatura se hará la media aritmética entre la NOTA DE EVALUACIÓN CONTINUA (si el alumno hubiera obtenido una calificación igual o superior a un 5 sobre 10 en este apartado en la convocatoria ordinaria) y el resultado del EXAMEN FINAL, siempre que se haya alcanzado una calificación mínima de 4/10 en el examen final.

Para aprobar la asignatura habrá que alcanzar una calificación global mínima de 5/10.

Los alumnos que hayan obtenido una calificación de menos de un 5 sobre 10 en la nota de evaluación continua en la convocatoria ordinaria serán calificados únicamente a través de su nota en el examen final de la convocatoria extraordinaria (es decir, su nota de evaluación continua no influirá en el resultado final).

Para aprobar la asignatura habrá que alcanzar una calificación global mínima de 5/10.

### Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial

## 8. BIBLIOGRAFÍA

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

**HERNANDIS, LETICIA (2011). Gestión administrativa y comercial en Restauración. (Síntesis)**

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

**CASTELLANO, MARIA ISABEL (2012). Procesos de servicio en restaurante. (Síntesis)**

## 9. SOFTWARE

PROGRAMA/APLICACIÓN	CENTRO/PLANTA/SALA/HORARIO			

## 10. COMPETENCIAS LINGÜÍSTICAS EN INGLÉS

### Competencias lingüísticas en inglés

Comprensión escrita	<input type="checkbox"/>
Comprensión oral	<input type="checkbox"/>
Expresión escrita	<input type="checkbox"/>
Expresión oral	<input type="checkbox"/>
Asignatura íntegramente escrita en inglés	<input type="checkbox"/>
Observaciones	