Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Fundamentos y Cultura del Vino
Tipo:	Obligatoria
Créditos ECTS:	3
Curso:	2
Código:	1455
Periodo docente:	Cuarto semestre
Materia:	Artes Culinarias
Módulo:	Disciplinar
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	75

Equipo Docente	Correo Electrónico
Javier Fernández Piera	javier.fernandez@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La cultura del vino y sus conceptos básicos comprenden temas relacionados principalmente con el cultivo de la uva, la elaboración del vino y la cata de vinos. El objetivo de este curso es proporcionar a los estudiantes un conocimiento sólido del mundo del vino, desde el cultivo de la uva hasta la elaboración y degustación del vino con una buena base de todos los aspectos relacionados con el mundo del vino, su cultura e historia y su aplicación en el mercado.

OBJETIVO

La cultura del vino y el negocio del vino. Entender el proceso de generación de valor que supone en todos los niveles.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Conocimiento básico de ciencias e historia. Formación de gestión para hostelería.

CONTENIDOS

Unidad 1-Qué es el vino
Unidad 2-Introducción a la cata de vinos: análisis sensorial y ficha de cata
Unidad 3-Terruño: suelo, variedad, clima y factor humano
Unidad 4-Elaboración del vino blanco
Unidad 5-Elaboración del vino rosado
Unidad 6-Elaboración del vino tinto
Unidad 7-Elaboración de espumosos
Unidad 8-Elaboración de vinos dulces
Unidad 9-Vino y comida
Unidad 10-Vinos del Mundo
Unidad 11-Vinos de España
Unidad 12-Servicio de Vino, guarda y almacenaje de vino; Elaboración de carta de vinos

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Conferencia: El profesor presentará los temas a abordar en cada sesión. Algunas partes teóricas y otras desde un punto de vista inductor, haciendo preguntas sobre la materia, para que el propio alumno pueda contestar con su razonamiento –en la medida de lo posible- de manera que el conocimiento quede afianzado.
Se fomentará y se evaluará la participación y el interés en las partes de teoría.

Flipped classroom: contenido variado online y comparación de proyectos.

Degustación: El profesor presentará los vinos que mejor puedan mostrar el conocimiento explicado en la parte teórica. Será el propio alumno quien, siempre con una guía sistemática de cata, se aproxime al análisis del producto para poder conocerlo objetivamente.

Aprendizaje basado en problemas o en proyectos:

Trabajo en equipo: habrá un proyecto final para realizar por pequeños equipos en el que tengan que mostrar todo el conocimiento adquirido en el curso. La cooperación y el uso de las nuevas tecnologías será clave en este aspecto.

Trabajo individual: en cada sesión, el alumno deberá realizar su trabajo individual para desarrollar sus habilidades analíticas y luego las pondrán en común con el resto del grupo.

Tutorías: habrá tutorías para resolver las dudas que el alumno pueda tener a lo largo del desarrollo de la asignatura hasta el momento previo al examen.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
30 horas	45 horas

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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

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

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

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

Competencias generales

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Desarrollar la sensibilidad y el hábito de valorar tiempos y costes, la economía de gastos, el aprovechamiento de productos y el diseño de menús y servicios hoteleros con criterios económicos

Adquirir un dominio de la terminología internacional del mundo gastronómico en todas su facetas: técnicas culinarias, recetas, productos, elementos químicos, fenómenos y procesos biológicos y bioquímicos, tecnologías, normativas, denominaciones de origen, procesos y difusión a los medios

Detectar la vinculación entre el mundo actual y los acontecimientos históricos y reconocer la necesidad de localizar el marco histórico de cualquier acontecimiento para poder comprenderlo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Entender qué es el vino, como producto natural y cultural

Entender la trascendencia histórica y cultural del vino en nuestra sociedad.

Diferenciar los vinos por su elaboración, origen, y estilo.

Analizar cada vino con un método sistemático y objetivo válido para todos los vinos. Profundizar en el análisis sensorial.

Entender las posibilidades de negocio del vino en la hostelería. Cómo elegirlo y cómo ofrecerlo.

Conocer las principales variedades de uva

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

En este sistema, el alumno debe asistir a un mínimo del 80% de las sesiones. En ningún caso se podrá aprobar a un alumno que sólo haya realizado una prueba, siempre se exigirá un trabajo.

a) ALUMNOS DE PRIMERA MATRÍCULA:

1. CONVOCATORIA ORDINARIA

Para convocatoria ordinaria, el sistema de evaluación es el siguiente:

- Pruebas escritas u orales, de desarrollo, de respuesta corta o tipo test: 50%
- Actividades diarias y ejercicios: 10%
- Trabajos individuales: 10%
- Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula: 5%
- Examen práctico: 15%
- Trabajo grupal: 10%

El alumno que no asista al 80% de las clases tendrá 0 puntos en la evaluación de “Actividades diarias y ejercicios” y de “Asistencia y participación en las actividades presenciales en el aula”.

Para aprobar el alumno debe haber realizado todos los trabajos individuales y su trabajo en equipo, y la nota de sus exámenes teórico, práctico y evaluación continua debe ser de al menos 5 puntos.

2. CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

Será necesario será sacar mínimo un 5 en el examen para poder hacer media con el resto de % de evaluación (participación, trabajos, actividades diarias...) que se mantendrán con peso y calificación.

El sistema de evaluación se ha diseñado para que el alumno trabaje de una manera regular y constante durante la duración de toda la asignatura. Esto implicará que, para superar la asignatura en convocatoria extraordinaria, se tendrá en cuenta la regularidad en el trabajo, y el examen y demás actividades de esta convocatoria tendrán el nivel de exigencia que permita confirmar que se han alcanzado los mínimos equiparables a los conseguidos por el alumno que ha trabajado a lo largo del cuatrimestre.

b) SEGUNDA MATRÍCULA O SUCESIVAS O DISPENSA ACADÉMICA

Este sistema está destinado a alumnos repetidores que no se acojan al sistema ordinario de evaluación por no poder asistir a las clases de forma regular.

El alumno que, siempre justificado oficialmente por el departamento universitario, y de acuerdo con la dirección académica, tengan algún tipo de dispensa para las sesiones, podrá ser evaluado con el examen teórico (70%), el práctico (15%) y el trabajo (15%). El alumno en segunda convocatoria o sucesivas se acogerá la misma opción.

Será necesario comunicar previamente al profesor esta circunstancia por escrito y necesitando ser confirmada por el profesor y el departamento, para solicitar acogerse a este sistema.

* Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica

Jancis Robinson y Hugh Johnson Atlas Mundial Del Vino

Carlos Falcó Entender de Vino

Emile Peynaud, Jacques Blouin, Gonzalo Sol, María Isabel Mijares Descubrir el Mundo del Vino

Arturo Pardos Cómo quiero que me sirvan el vino