

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211122 - Fundamentos e Recursos nos Procesos de Elaboración de Bebidas e Cata (1.º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Alumno/a: 75
 - Horas de Titorías: 5
 - Clase Expositiva: 20
 - Clase Interactiva: 20
 - Total: 120 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obrigatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalería de Galicia (*CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo xeneral da materia é proporcionar ao alumno as ferramentas básicas que lle permitan no seu futuro profesional enfrontarse á información relacionada coas bebidas alcohólicas na empresa hostaleira, ser capaz de afrontar problemas relacionados con esa área, tomando decisións óptimas para solucionarlos.

- Establecer unha diferenza clara entre os grupos de bebidas alcohólicas, relacionándoas cos efectos beneficiosos e nocivos para o organismo. Resumir a información máis importante extraída da normativa sobre bebidas alcohólicas e o sector vitivinícola.

- Describir a importancia que a vide e o viño teñen no noso país, facendo unha comparativa cos demais países vitivinícolas. Explicar as particularidades do cultivo da vide e a elección das variedades, asociándoo á obtención dun viño de calidade.
- Explicar as particularidades do proceso de elaboración de viños e recoñecer as diferentes elaboracións especiais de viños.
- Definir as categorías establecidas en España en canto á calidade dos viños e saber as correspondencias cos principais países produtores europeos. Identificar as Denominacións de Orixe Protexidas (DOPs) españolas por Comunidades Autónomas. Recoñecer as características principais dos viños das DOPs españolas e dos viños máis recoñecidos, producidos nas rexións vitivinícolas de Europa e do resto do mundo.
- Coñecer o Turismo Enolóxico como tendencia á alza.
- Explicar as particularidades do proceso de elaboración de cervexa, detallar as materias primas, os tipos e estilos máis importantes de cervexa en canto ás súas características e fermentación.
- Explicar as particularidades do proceso de elaboración de sidra, sidra natural e recoñecer as características principais da sidra de Asturias con Denominación de Orixe Protexida.
- Describir o proceso de destilación, os aparellos máis utilizados e recoñecer as diferentes elaboracións de bebidas espirituosas. Establecer as características principais das bebidas espirituosas españolas con Indicación Xeográfica.
- Describir os diferentes tipos de viños a través da cata, precisando correctamente as distintas fases.
- Citar os tipos de botellas e cortizas que podemos atopar máis frecuentemente no mercado. Enumerar as indicacións obrigatorias que debe levar a etiquetaxe de viños na Unión Europea. Describir o protocolo de servizo do viño.
- Precisar as características ideais da adega de conservación de viños, así como, o tempo de consumo en óptimas condicións e as temperaturas de servizo dos diferentes tipos de viño. Elaborar de maneira completa e organizada unha carta de viños.
- Identificar as normas, acordos clásicos e dificultades á hora de combinar pratos e viños. Aplicar os coñecementos de maridaxe para asignar de forma xenérica un tipo de viño a un prato.

Contido:

1. Introducción ao Coñecemento das Bebidas Alcohólicas
2. Viticultura e Enoloxía
3. Xeografía Vitivinícola e Turismo Enolóxico
4. Cata de Viños
5. Outras Bebidas Alcohólicas Obtidas por Fermentación: Cervexa e Sidra
6. Bebidas Espirituosas
7. As Bebidas Alcohólicas na Empresa Hostaleira: Conservación, Servizo do Viño e Maridaxe

Bibliografía básica e complementaria:

○ Bibliografía básica

Os alumnos terán acceso aos contidos da materia desde o [campus virtual](#) do CSHG; é esencial que accedan habitualmente, pois é nesta plataforma onde se comparten materiais didácticos e organización da materia.

- Adriá, F. et al. 2019. Vinos. Del mercado a la carta. Bullipedia Vol. III. Bullipedia. Roses
- Bueno, G. y otros. 1991. "El libro de la Sidra". Pentalfa Ediciones. Oviedo
- ~~Delgado, C. 1992. "El libro del vino". Alianza Editorial. Madrid~~
- ~~García, F. 1999. "Bebidas". Paraninfo. Madrid~~
- Centelles, F. 2016. "¿Qué vino con este pato?" Ed. Planeta. Barcelona
- Chartier, F. 2017. "Papilas y Moléculas" Ed. Planeta. Barcelona
- Hidalgo. L. 2002. "Tratado de Viticultura General". Ed. Mundi-Prensa. Madrid
- Hidalgo. L. 2002. "Poda de la vid". Ed. Mundi-Prensa. Madrid
- Hidalgo. J. 2011. "Tratado de Enología". Ed. Mundi-Prensa. Madrid
- Hough, J.S. 1990. "Biotecnología de la Cerveza y de la Malta". Ed. Acribia S.A. Zaragoza
- Jacson, R.S. 2009. "Análisis sensorial de vinos. Manual para profesionales". Ed. Acribia S.A. Zaragoza
- Muñoz, J. 1996. "Enciclopedia de los alcoholes". Enciclopedias Planeta. Barcelona.
- Peynod, E. 1987. "El gusto del vino". Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- Ribéreau-Gayon, J. 1992. "Ciencias y técnicas del vino". (4 tomos). Ed. Hemisferio Sur.
- Rius, X. 2008. "Enoturismo. Una herramienta de Marketing". Comgrafic. Barcelona
- Varios. 2005. "Análisis sensorial y cata de los vinos de España". Ed. Agrícola Española. Madrid
- Varios. 2004. "Los parásitos de la vid". Ed. Mundi-Prensa. Madrid
- Vilanova, M. 2001. "O viño e o sumiller en Galicia". Notas de Prensa Informacións

○ Bibliografía complementaria

Outros recursos online:

- www.acevin.es
- www.boe.es/legislacion/codigos/codigo.php?id=218&modo=1¬a=0&*tab=2
- www.cawg.org
- www.cerveceros.org
- www.ciudadesdelvino.com
- www.corkmasters.com/apcor
- www.crcava.es
- www.discovercaliforniawine.com
- www.febe.es
- www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/index.html
- www.germanwine.de

- www.icex.es
- www.institutdelcava.com
- www.internetwineguide.com
- www.inv.gov.ar
- www.italianmade.com/wines
- www.ivdp.pt
- www.lusowine.com
- www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/vitivinicultura/
- www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/
- www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/
- www.museosdelvino.es
- www.pnsd.mscbs.gob.es/profesionales/sistemasinformacion/home.htm
- www.portugal-info.net
- www.rutasdelvinodeespana.com
- www.sedca.es
- www.servicioresponsable.com
- www.sidradeasturias.es
- www.vinhoverde.pt
- www.viniportugal.pt
- www.vins-france.com
- www.wineinmoderation.eu
- www.wineinstitute.org
- www.wineroutesofspain.com
- www.winesofchile.cl

Películas e series recomendadas:

- ***Un paseo por las nubes (A Walk in the Clouds)*** de Alfonso Arau. EEUU-México. 1992
- ***French Kiss*** de Lawrence Kasdan. EE.UU. 1995
- ***Un buen año (A good year)*** de Ridley Scott. Reino Unido-Francia. 2006
- ***Corked*** de Ross Clenenden y Paul Hawley. EEUU. 2006
- ***Guerra de vinos (Bottle shock)*** de Randall Miller. EE.UU. 2008
- ***Bon appétit*** de David Pinillos. España. 2010
- ***Tu seras mon fils*** de Gilles Legrand. Francia. 2011
- ***Somm*** de Jason Wise. Canada. 2012
- ***Red Obsession*** de David Roach y Warwick Ross. Australia. 2013
- ***Las gotas de Dios (Drops of God) (miniseries de TV. Apple TV)*** de Quoc Dang Tran y Oded Ruskin. Francia. 2023

Competencias

- Básicas e Xenerais

B1.► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns

aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (a *xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2.► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (ámbito das *empresas hostaleiras*).

B3.► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4.► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5.► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1.► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ Transversais

T2- Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T3- Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial

T6- Traballo en equipo

T9- Recoñecemento á diversidade e a multiculturalidade

T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situacións

T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental

AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional

○ Específicas

E1- Comprender os principios do Turismo e analizar a súa dimensión económica, así como o seu carácter dinámico e evolutivo.

E13- Coñecer e aplicar o procedemento operativo do ámbito de restauración e a gastronomía.

E20- Identificar, investigar e avaliar problemas, xerar novas ideas e conceptos de maneira creativa e aplicar solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras no ámbito gastronómico e hostaleiro.

Metodoloxía de ensino.

- 1. Lección maxistral participativa:** explicaranse os epígrafes dos diferentes temas, apoiándose en esquemas, fotografías e gráficos proxectados na lousa electrónica. Nalgúns apartados proxectaranse vídeos. Para fomentar a participación do alumno nas clases, a profesora utilizará como recurso a pregunta. Formularanse, sobre todo, preguntas que requiran relacionar os coñecementos (comprender), que requiran aplicación (solucionar) e que fomenten a análise (razoar). Por suposto, o alumno poderá preguntar e facer comentarios sobre os aspectos que considere oportuno.
- 2. Traballo autónomo:** tempo de traballo do alumno, para poder estudar e elaborar os traballos previstos, tanto individualmente como en grupo. Como axuda para asimilar os coñecementos e adquirir as competencias, tratará de extraer as ideas principais e entender os puntos crave de cada tema. Será primordial a utilización dos recursos recomendados no [campus virtual](#).
- 3. Traballo cooperativo:** os alumnos formarán grupos para elaborar conxuntamente un traballo no que deben explicar as características das Denominacións de Orixe dunha comunidade autónoma, ao mesmo tempo que elaboran ou deseñan unha fin de semana enoturístico para dúas persoas na devandita comunidade. Cada grupo debe expoñer o seu traballo ante os seus compañeiros de clase. A través do traballo en equipo potenciarase a comunicación interpersoal. Deberán asistir á visita a unha adega comercial e realizar unha actividade sobre unha carta de viños real na que verán a estrutura correcta da súa elaboración e expoñerán as súas conclusións na clase.
- 4. Prácticas de cata:** nas que a través de exercicios achegarémonos ao coñecemento dos viños. Desenvolveranse na aula de cata e consistirán en:
 - a. Detección de sabores: doce, ácido, salgado e amargo
 - b. Detección de sensacións: astringencia.
 - c. Recoñecemento de aromas: primarios, secundarios e terciarios agrupados por familias (froiteira, vexetal, floral, ésteres, especiada, madeira, empireumática, etc.).
 - d. Cata de viños: brancos e tintos fundamentalmente, novos, con fermentación en barrica, crianzas, reservas, monovarietais, mestura de variedades, de distintas DOPs, etc.
 - e. Cata de bebidas espirituosas: cata de bagazos monovarietais e mestura de variedades da IX Orujo de Galicia.
 - f. Actividades de cata de empresas de bebidas: responsables de formación e promoción de adegas, destilerías, cervexarías ou sidrarías son convidadas a realizar na aula de cata do CSHG a cata comentada das súas bebidas.
- 5. Visitas:** realizarase unha visita a unha adega acollida a unha Denominación de Orixe galega que posúa viñedo propio e, se é posible, que elabore ademais algunha bebida espirituosa con Indicación Xeográfica. Esta actividade está relacionada con tres temas, "Viticultura", xa que inclúe a visita a unha viña comercial, "Enoloxía", porque veremos o funcionamento dunha adega e, "Bebidas Espirituosas", porque

coñeceremos de cerca a destilación e elaboración de augardentes e licores tradicionais de Galicia. Nesta actividade o alumno poderá ver toda a infraestrutura necesaria para cultivar a vide, elaborar e envellecer os viños e obter destilados, o que lle axudará á mellor comprensión dos procesos.

Sistema de avaliación.

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación, en cada unha das oportunidades para superar a materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

- Primeira oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa avaliación é dar a oportunidade ao alumno de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia. Os métodos que se utilizarán serán:

A través dos exames, traballos e actividades avaliarase a adquisición das competencias. O curso dividirase en tres partes e a media das tres constitúe a nota da avaliación continua. A nota final será a media das tres partes e para superar a materia deberá ser como mínimo 5 puntos. As notas das partes virán da suma de:

- 1.º nota de avaliación continua: exame teórico (85%) + actividade visita adega (5%) + exercicio carta de viños (10%).
- 2.º nota de avaliación continua: exame teórico (85%) + traballo DOPs e Enoturismo (15%).
- 3.º nota de avaliación continua: exame práctico de cata (60%) + exame teórico (30%) + fichas de cata (10%).

A materia será avaliada ao longo do curso a través dun proceso de avaliación continua, o que permitirá superala sen ter que presentarse obrigatoriamente a un exame final. Estarán exentos de realizar exame final os alumnos que teñan como mínimo un 5 como nota media dos tres notas de avaliación continua, sempre que estas sexan todas ≥ 4 . O exame final estará dividido en tres partes que se corresponden cos tres notas de avaliación continua. Os alumnos que tendo unha media superior a 5 pero algunha das partes cunha cualificación inferior a 4 realizarán unicamente estas partes do exame. Os alumnos que obteñan unha media inferior a cinco 5 realizarán as partes do exame nas que obtivesen unha cualificación < 5 . En caso de ter que realizar exame final, a cualificación final será: 60% nota media dos tres notas de avaliación continua+ 40% nota exame final.

Os aspectos avaliados a través de diversos instrumentos terán un peso diferente sobre a nota final do alumno, da seguinte maneira:

- Aproveitamento visita instalacións adega comercial (traballo en grupo, asistencia e actitude): 2,25%

- Exercicio carta de viños (traballo en grupos na aula): 2,75%
- Preparación traballo Enoturismo (traballo en grupo Enoturismo): 3,3%
- Exposición oral de traballo DOP e Enoturismo (traballo individual e en grupo: DOP e Enoturismo): 1,7%
- Coñecementos teóricos (exames teóricos): 56,7%
- Coñecementos prácticos (teoría de cata e cata práctica de viños): 30%
- Descrición viños en cata (fichas de cata): 3,3%

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e por tanto afectarán á cualificación da materia, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (45 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (14 horas); 60% de ausencias e penalización de -2 puntos (27 horas).
- Se o alumno/para alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerárase suspensa cunha cualificación de 0.

○ Segunda oportunidade extraordinaria e convocatorias posteriores:

Os alumnos que deban superar a materia en 2.^a oportunidade e sucesivas convocatorias serán avaliados mediante un exame teórico, no que se poderá preguntar sobre calquera aspecto avaliado na 1.^a oportunidade. Para superalo deberán obter como mínimo 5 puntos.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistras-expositivas (20 horas), clases Interactiva en aula de cata (14 horas), prácticas externas (4 horas), exposición de traballos (2 horas), titoría en grupo (1 hora) e avaliación (4 horas) e traballo autónomo do estudante (75 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Ao tratarse dunha materia de iniciación de primeiro curso, non se require de ningún requisito esencial. Si se considera recomendable:

- Certa formación previa en bioloxía, física e química para comprender algúns procesos.
- Manexo de programas e arquivos tipo e especialmente interesante para o estudo, elaboración de traballos e preparación de pequenas presentacións.
- Correcta comunicación oral e, sobre todo, escrita, de especial relevancia para a elaboración e defensa dos traballos propostos.

PROFESORADO

Nuria Cid Álvarez

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

nuriacid@cshg.es