

Grado en Gestión de Empresas Hosteleras

G3211122 - Fundamentos y Recursos en los Procesos de Elaboración de Bebidas y Cata (1º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Trabajo del Alumno/a: 75
 - Horas de Tutorías: 5
 - Clase Expositiva: 20
 - Clase Interactiva: 20
 - Total: 120 horas
- **Lenguas de uso:**
 - Castellano
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obligatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Objetivos de la materia:

El objetivo general de la asignatura es proporcionar al alumno las herramientas básicas que le permitan en su futuro profesional enfrentarse a la información relacionada con las bebidas alcohólicas en la empresa hostelera, ser capaz de afrontar problemas relacionados con esa área, tomando decisiones óptimas para solucionarlos.

- Establecer una diferencia clara entre los grupos de bebidas alcohólicas, relacionándolas con los efectos beneficiosos y nocivos para el organismo. Resumir la información más importante extraída de la normativa sobre bebidas alcohólicas y el sector vitivinícola.

- Describir la importancia que la vid y el vino tienen en nuestro país, haciendo una comparativa con los demás países vitivinícolas. Explicar las particularidades del cultivo de la vid y la elección de las variedades, asociándolo a la obtención de un vino de calidad.
- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de vinos y reconocer las diferentes elaboraciones especiales de vinos.
- Definir las categorías establecidas en España en cuanto a la calidad de los vinos y saber las correspondencias con los principales países productores europeos. Identificar las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) españolas por Comunidades Autónomas. Reconocer las características principales de los vinos de las DOPs españolas y de los vinos más reconocidos, producidos en las regiones vitivinícolas de Europa y del resto del mundo.
- Conocer el Turismo Enológico como tendencia al alza.
- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de cerveza, detallar las materias primas, los tipos y estilos más importantes de cerveza en cuanto a sus características y fermentación.
- Explicar las particularidades del proceso de elaboración de sidra, sidra natural y reconocer las características principales de la sidra de Asturias con Denominación de Origen Protegida.
- Describir el proceso de destilación, los aparatos más utilizados y reconocer las diferentes elaboraciones de bebidas espirituosas. Establecer las características principales de las bebidas espirituosas españolas con Indicación Geográfica.
- Describir los diferentes tipos de vinos a través de la cata, precisando correctamente las distintas fases.
- Citar los tipos de botellas y corchos que podemos encontrar más frecuentemente en el mercado. Enumerar las indicaciones obligatorias que debe llevar el etiquetado de vinos en la Unión Europea. Describir el protocolo de servicio del vino.
- Precisar las características ideales de la bodega de conservación de vinos, así como, el tiempo de consumo en óptimas condiciones y las temperaturas de servicio de los diferentes tipos de vino. Elaborar de manera completa y organizada una carta de vinos.
- Identificar las normas, acordes clásicos y dificultades a la hora de maridar platos y vinos. Aplicar los conocimientos de maridaje para asignar de forma genérica un tipo de vino a un plato.

Contenido:

1. Introducción al Conocimiento de las Bebidas Alcohólicas
2. Viticultura y Enología
3. Geografía Vitivinícola y Turismo Enológico
4. Cata de Vinos
5. Otras Bebidas Alcohólicas Obtenidas por Fermentación: Cerveza y Sidra
6. Bebidas Espirituosas
7. Las Bebidas Alcohólicas en la Empresa Hostelera: Conservación, Servicio del Vino y Maridaje

Bibliografía básica y complementaria:

○ Bibliografía básica

Los alumnos tendrán acceso a los contenidos de la asignatura desde el [campus virtual](#) del CSHG; es esencial que accedan habitualmente, pues es en esta plataforma donde se comparten materiales didácticos y organización de la asignatura.

- 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
- 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

Otros 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 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

Competencias

○ Básicas y Generales

B1.► 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 (la *gestión y dirección de empresas hosteleras*).

B2.► 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 (ámbito de las *empresas hosteleras*).

B3.► Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica o ética (normalmente en su campo de estudio).

B4.► Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, metodologías, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita en su ámbito de estudio.

B5.► Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos.

G1.► Formar profesionales que sean capaces de desempeñar tareas de gestión y dirección en las organizaciones empresariales hosteleras, desarrollando habilidades de liderazgo, con una clara orientación de servicio al cliente, alta capacidad de adaptación permanente e innovación y orientación a resultados en las diferentes áreas del sector, favoreciendo el desarrollo sostenible y respetando la diversidad y multiculturalidad: *Organizar y analizar la información, identificar oportunidades, definir objetivos y estrategias, planificar, diseñar y asignar recursos, dirigir y motivar personas, resolver problemas y tomar decisiones, alcanzar objetivos y evaluar resultados.*

○ Transversales

T2- Capacidad de gestión de la información, análisis y síntesis

T3- Comunicación oral y escrita en el ámbito empresarial

T6- Trabajo en equipo

T9- Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad

T11- Aprendizaje autónomo permanente y adaptación a nuevas situaciones

T14- Motivación por la mejora continua de la calidad y la sostenibilidad medioambiental

AV3- Respeto, tolerancia y responsabilidad personal y profesional

○ Específicas

E1- Comprender los principios del Turismo y analizar su dimensión económica, así como su carácter dinámico y evolutivo.

E13- Conocer y aplicar el procedimiento operativo del ámbito de restauración y la gastronomía.

E20- Identificar, investigar y evaluar problemas, generar nuevas ideas y conceptos de manera creativa y aplicar soluciones al diseño y definición de propuestas innovadoras en el ámbito gastronómico y hotelero.

Metodología de enseñanza

1. Lección magistral participativa: la profesora explicará los epígrafes de los diferentes temas, apoyado por esquemas, fotografías y gráficos proyectados en la pizarra electrónica. En algunos apartados se proyectarán vídeos, como se detalla en las unidades didácticas. Para fomentar la participación del alumno en las clases, la profesora utilizará como recurso la pregunta. Se formularán, sobre todo, preguntas

que requieran relacionar los conocimientos (comprender), que requieran aplicación (solucionar) y que fomenten el análisis (razonar). Por supuesto, el alumno podrá preguntar y hacer comentarios sobre los aspectos que considere oportuno.

2. Trabajo autónomo: tiempo de trabajo del alumno, para poder estudiar y elaborar los trabajos previstos, tanto individualmente como en grupo. Como ayuda para asimilar los conocimientos y adquirir las competencias, tratará de extraer las ideas principales y entender los puntos clave de cada tema. Será primordial la utilización de los recursos recomendados en el [campus virtual](#).

3. Trabajo cooperativo: los alumnos formarán grupos para elaborar conjuntamente un trabajo en el que deben explicar las características de las Denominaciones de Origen de una comunidad autónoma, al mismo tiempo que elaboran o diseñan un fin de semana enoturístico para dos personas en dicha comunidad. Cada grupo debe exponer su trabajo ante sus compañeros de clase. A través del trabajo en equipo se potenciará la comunicación interpersonal. Deberán asistir a la visita a una bodega comercial y realizar una actividad sobre una carta de vinos real en la que verán la estructura correcta de su elaboración y expondrán sus conclusiones en la clase.

4. Prácticas de cata: en las que a través de ejercicios nos acercaremos al conocimiento de los vinos. Se desarrollarán en el aula de cata y consistirán en:

- a. Detección de sabores: dulce, ácido, salado y amargo
- b. Detección de sensaciones: astringencia.
- c. Reconocimiento de aromas: primarios, secundarios y terciarios agrupados por familias (frutal, vegetal, floral, ésteres, especiada, madera, empíreumática, etc.).
- d. Cata de vinos: blancos y tintos fundamentalmente, jóvenes, con fermentación en barrica, crianzas, reservas, monovarietales, mezcla de variedades, de distintas DOPs, etc.
- e. Cata de bebidas espirituosas: cata de orujos monovarietales y mezcla de variedades de la IG Orujo de Galicia.
- f. Actividades de cata de empresas de bebidas: responsables de formación y promoción de bodegas, destilerías, cervecerías o sidrerías son invitadas a realizar en el aula de cata del CSHG la cata comentada de sus bebidas.

5. Visitas: se realizará una visita a una bodega acogida a una Denominación de Origen gallega que posea viñedo propio y, si es posible, que elabore además alguna bebida espirituosa con Indicación Geográfica. Esta actividad está relacionada con tres temas, "Viticultura", ya que incluye la visita a una viña comercial, "Enología", porque veremos el funcionamiento de una bodega y, "Bebidas Espirituosas", porque conoceremos de cerca la destilación y elaboración de aguardientes y licores tradicionales de Galicia. En esta actividad el alumno podrá ver toda la infraestructura necesaria para cultivar la vid, elaborar y envejecer los vinos y obtener destilados, lo que le ayudará a la mejor comprensión de los procesos.

Sistema de evaluación

El sistema de evaluación tendrá en cuenta todas las actividades realizadas por el alumnado que se indiquen a continuación, en cada una de las oportunidades para superar la materia. El alumnado que no supere la materia en la primera oportunidad tendrá derecho a una segunda oportunidad, que será la que figure en el expediente académico en el caso de que la calificación alcanzada fuese superior.

- Primera oportunidad ordinaria:

El principal objetivo que se persigue con la evaluación es dar la oportunidad al alumno de demostrar que ha adquirido los conocimientos y las habilidades necesarias para desarrollar las competencias programadas para la materia. Los métodos que se utilizarán serán:

A través de los exámenes, trabajos y actividades se evaluará la adquisición de las competencias. El curso se dividirá en tres partes y la media de las tres constituye la nota de la evaluación continua. La nota final será la media de las tres partes y para superar la asignatura deberá ser como mínimo 5 puntos. Las notas de las partes vendrán de la suma de:

- 1º nota de evaluación continua: examen teórico (85%) + actividad visita bodega (5%) + ejercicio carta de vinos (10%).
- 2º nota de evaluación continua: examen teórico (85%) + trabajo DOPs y Enoturismo (15%).
- 3º nota de evaluación continua: examen práctico de cata (60%) + examen teórico (30%) + fichas de cata (10%).

La asignatura será evaluada a lo largo del curso a través de un proceso de evaluación continua, lo que permitirá superarla sin tener que presentarse obligatoriamente a un examen final. Estarán exentos de realizar examen final los alumnos que tengan como mínimo un 5 como nota media de las tres notas de evaluación continua, siempre que éstas sean todas ≥ 4 . El examen final estará dividido en tres partes que se corresponden con las tres notas de evaluación continua. Los alumnos que teniendo una media superior a 5 pero alguna de las partes con una calificación inferior a 4 realizarán únicamente dichas partes del examen. Los alumnos que obtengan una media inferior a cinco 5 realizarán las partes del examen en las que hayan obtenido una calificación < 5 . En caso de tener que realizar examen final, la calificación final será: 60% nota media de las tres notas de evaluación continua+ 40% nota examen final.

Los aspectos evaluados a través de diversos instrumentos tendrán un peso diferente sobre la nota final del alumno, de la siguiente manera:

- Aprovechamiento visita instalaciones bodega comercial (trabajo en grupo, asistencia y actitud): 2,25%
- Ejercicio carta de vinos (trabajo en grupos en el aula): 2,75%
- Preparación trabajo Enoturismo (trabajo en grupo Enoturismo): 3,3%
- Exposición oral de trabajo DOP y Enoturismo (trabajo individual y en grupo: DOP y Enoturismo): 1,7%
- Conocimientos teóricos (exámenes teóricos): 56,7%

- Conocimientos prácticos (teoría de cata y cata práctica de vinos): 30%
- Descripción vinos en cata (fichas de cata): 3,3%

En el CSHG la asistencia a clase es obligatoria y parte importante de la formación del alumno/a, por lo que las ausencias repetidas a las actividades presenciales se considerarán una falta de rendimiento y por lo tanto afectarán a la calificación de la asignatura, del siguiente modo:

Cómputo total de horas presenciales (45 horas): 30% de ausencias y penalización de -1 punto (14 horas); 60% de ausencias y penalización de -2 puntos (27 horas).

- Segunda oportunidad extraordinaria y convocatorias posteriores:

Los alumnos que deban superar la asignatura en 2ª oportunidad y sucesivas convocatorias serán evaluados mediante un examen teórico, en el que se podrá preguntar sobre cualquier aspecto evaluado en la 1ª oportunidad. Para superarlo deberán obtener como mínimo 5 puntos.

Tiempo de estudio y trabajo personal

Las actividades formativas y su dedicación en horas serán las siguientes:

- Clases magistrales-expositivas (20 horas), clases Interactiva en aula de cata (14 horas), prácticas externas (4 horas), exposición de trabajos (2 horas), tutoría en grupo (1 hora) y evaluación (4 horas) y trabajo autónomo del estudiante (75 horas).

Recomendaciones para el estudio de la materia

Al tratarse de una asignatura de iniciación de primer curso, no se requiere de ningún requisito esencial. Sí se considera recomendable:

- Cierta formación previa en biología, física y química para comprender algunos procesos.
- Manejo de programas y archivos tipo y especialmente interesante para el estudio, elaboración de trabajos y preparación de pequeñas presentaciones.
- Correcta comunicación oral y, sobre todo, escrita, de especial relevancia para la elaboración y defensa de los trabajos propuestos.

PROFESORADO

Nuria Cid Álvarez

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

nuriacid@cshg.es