



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	051104 - Turisme , gastronomia i comunicació		
Matèria	Economia	Curs	Primer
Tipus assignatura	Formació bàsica	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura de Turisme, Gastronomia i Comunicació pretén dotar a l'alumne dels coneixements necessaris per tal de comprendre i analitzar l'activitat turística tant de manera global com en l'àmbit de la gastronomia; així com entendre la potencialitat i la importància de les TICs com a eines de comunicació i promoció del turisme eno-gastronòmic. La gastronomia cada cop més té un paper determinant dins l'experiència turística, bé sigui com un complement que aporta valor afegit significatiu al viatge, o bé entesa com el motiu o experiència principal de l'activitat turística. Per aquesta raó l'assignatura té com objectius principals estudiar, conèixer i identificar els perfils i les motivacions del turista gastronòmic. Saber què busca, què vol i què valora permetrà dissenyar una oferta que satisfarà les seves expectatives. En tant que la gastronomia es també l'expressió cultural d'una comunitat, del saber fer local i identificadora de territoris, un altre dels objectius principals de l'assignatura és entendre i assimilar les interrelacions que s'estableixen entre gastronomia, territori i patrimoni cultural i com posar en valor els recursos culturals i gastronòmics pot generar mobilitat turística motivada per l'experiència gastronòmica.

Mitjançant l'estudi de casos, l'alumne podrà entendre la importància de la gastronomia com a eina de promoció turística i desenvolupament territorial i conèixer i analitzar les principals destinacions eno-gastronòmiques, així com quines són les eines de comunicació més adients aplicables al sector del turisme eno-gastronòmic.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB1- Que els estudiants hagin demostrat tenir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i sol trobar-se a un nivell que, si bé es recolza



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG6- Respondre a les necessitats i expectatives dels clients.

CG9- Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de l'informació i la comunicació per una gestió eficient del entorn de treball.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE1- Analitzar l'impacte de la cultura gastronòmica i vitivinícola com a fenomen turístic.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Assimilar les interrelacions entre gastronomia, territori i patrimoni cultural com bases de la mobilitat turística motivada per l'experiència gastronòmica.
- Conèixer els perfils i motivacions del turista gastronòmic
- Conèixer les principals manifestacions de turisme eno-gastronòmic a nivell mundial.
- Entendre la importància de la gastronomia com eina de promoció turística i desenvolupament territorial.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció al turisme
2. El producte alimentari i el patrimoni gastronòmic com a recurs turístic
3. Turisme i gastronomia: turisme gastronòmic
4. Promoció del turisme gastronòmic
5. Comunicació

METODOLOGIA D'APRENTATGE



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

La metodologia d'aprenentatge que es posa en aquesta assignatura està formada per diversos elements clau que, de forma complementària, aconseguen els objectius definits anteriorment.

A continuació es concreten els instruments/elements a utilitzar de forma general, sense que aquesta proposta limiti la utilització d'altres que es vegin com a necessaris:

- Lliçons magistrals presencials. Mitjançant aquest tipus de classe, s'introdueix el contingut teòric de l'assignatura als estudiants. Tot i el seu caràcter més teòric, es sol·licita dels alumnes la seva intervenció per a conèixer a fons els diversos punts de vista sobre la matèria impartida. La participació activa dels alumnes en l'aula serà fonamental per al seguiment dels continguts.
- Realització i presentació d'activitats pràctiques que reflecteixin els continguts transmesos.
- Lectures, conferències de professionals, i activitats complementàries que ajudin a la comprensió i aplicació dels continguts anteriors.
- Debats virtuals i/o a l'aula. Els estudiants analitzen i debaten diferents posicions sobre un tema plantejat pel professor/a en el marc del Campus Virtual de l'EUHT CETT-UB o bé a l'aula.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Actividad	Continuada	Única
	Pes qualificació	Pes qualificació
Exercicis individuals	25%	20%
Exercici grupal amb presentació oral	20%	----
Exercici individual amb presentació oral	-----	20%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Prova parcial	15 %	----
Examen final	40%	60%
Total	100%	100%

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura: L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

B) Haver assolit una qualificació mínima de “4” de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un “5” de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Boniface, P. (2003). Tasting tourism: travelling for food and drink. Ashgate Publishing; Aldershot. Burlington, Vt. [etc.] : Ashgate, cop.
- Contreras, J., Cáceres, J., Espeitx, E. (2003). Els productes de la terra. Barcelona:
- Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- Donaire, J. (1993). El turismo en una sociedad post-Industrial. Algunas propuestas conceptuales: III Jornadas de Geografía del Turisme. Palma de Mallorca. pp. 179-186.
- Espeitx, E. (2004). «Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular», Pasos . Revista de Turismo y Patrimonio cultural, 193-213.
- Espeitx, E & Cáceres, J. (2004). «El papel de los productos alimentarios locales en las estrategias de desarrollo turístico del pirineo catalán», SEIAHS, p 1-10.
- Flavian, C. y Fandos, C. (Coords.) (2011): Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito. Zaragoza, Prensas Universitarias.
- Hjalager, A., y Richards, G. (2002). Tourism and gastronomy. London etc.: Routledge.
- Medina, F.X., Serrano, D., Tresserras, J. (eds) (2011). Turismo del vino. Análisis de casos internacionales. Barcelona. Editorial UOC
- Sims, R. (2009). «Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience», Journal of Sustainable Tourism, 17 (3), 321-336.
- Tresserras, J y Medina, F.X.,(Eds.), (2007) Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. Barcelona: Ibertur, Universitat de Barcelona e Institut Europeu de la Mediterrània.