



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código- Asignatura	051104 - Turismo, gastronomía y comunicación		
Materia	Economía	Curso	Primero
Tipos Asignatura	Formación básica	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	60 horas	Horas de trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de Turismo, Gastronomía y Comunicación pretende dotar al alumno de los conocimientos necesarios para comprender y analizar la actividad turística tanto de manera global como en el ámbito de la gastronomía; así como entender la potencialidad y la importancia de las TICs como herramientas de comunicación y promoción del turismo eno-gastronómico. La gastronomía cada vez más tiene un papel determinante en la experiencia turística, bien sea como un complemento que aporta valor añadido significativo al viaje, o bien entendida como el motivo o experiencia principal de la actividad turística. Por esta razón la asignatura tiene como objetivos principales estudiar, conocer e identificar los perfiles y las motivaciones del turista gastronómico. Saber qué busca, qué quiere y qué valora permitirá diseñar una oferta que satisfará sus expectativas. En tanto que la gastronomía es también la expresión cultural de una comunidad, del saber hacer local y identificadora de territorios, otro de los objetivos principales de la asignatura es entender y asimilar las interrelaciones que se establecen entre gastronomía, territorio y patrimonio cultural y cómo poner en valor los recursos culturales y gastronómicos puede generar movilidad turística motivada por la experiencia gastronómica.

Mediante el estudio de casos, el alumno podrá entender la importancia de la gastronomía como herramienta de promoción turística y desarrollo territorial y conocer y analizar los principales destinos eno-gastronómicas, así como cuáles son las herramientas de comunicación más adecuadas aplicables al sector del turismo eno-gastronómico.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB1- 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 suele encontrarse 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.

COMPETENCIAS GENERALES

CG6- Responder a las necesidades y expectativas de los clientes.

CG9- Utilizar la potencialidad de las tecnologías de la información y la comunicación para una gestión eficiente del entorno de trabajo.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1- Analizar el impacto de la cultura gastronómica y vitivinícola como fenómeno turístico.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

Asimilar las interrelaciones entre gastronomía, territorio y patrimonio cultural como bases de la movilidad turística motivada por la experiencia gastronómica.

Conocer los perfiles y motivaciones del turista gastronómico.

Conocer las principales manifestaciones de turismo eno-gastronómico a nivel mundial.

Entender la importancia de la gastronomía como herramienta de promoción turística y desarrollo territorial.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción al turismo.
2. El producto alimentario y el patrimonio gastronómico como recurso turístico.
3. Turismo y gastronomía: turismo gastronómico.
4. Promoción del turismo gastronómico.
5. Comunicación.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

METODOLOGÍA

La metodología de aprendizaje que se pone en esta asignatura está formada por varios elementos clave que, de forma complementaria, alcanzan los objetivos definidos anteriormente.

A continuación se concretan los instrumentos / elementos a utilizar de forma general, sin que esta propuesta limite la utilización de otros que se vean como necesarios:

Lecciones magistrales presenciales. Mediante este tipo de clase, se introduce el contenido teórico de la asignatura a los estudiantes. A pesar de su carácter más teórico, se solicita los alumnos su intervención para conocer a fondo los diversos puntos de vista sobre la materia impartida. La participación activa de los alumnos en el aula será fundamental para el seguimiento de los contenidos.

Realización y presentación de actividades prácticas que reflejen los contenidos transmitidos.

Lecturas, conferencias de profesionales, y actividades complementarias que ayuden a la comprensión y aplicación de los contenidos anteriores.

Debates virtuales y / o en el aula. Los estudiantes analizan y debaten diferentes posiciones sobre un tema planteado por el profesor / a en el marco del Campus Virtual de la EUHT CETT-UB o bien en el aula.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Ejercicios individuales	25 %	40 %
Ejercicios grupales	20 %	
Pruebas escritas parciales	15 %	---
Prueba escrita final	40%	60 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.