

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053223 – Elaboració i tast de begudes		
Matèria	Elaboracions culinàries i enogastronòmiques	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura *d'Elaboració i tast de begudes* pretén ser una aproximació a les principals begudes que podem trobar a la gastronomia. Es centra en l'estudi dels elements distintius de cada beguda, com poden ser la seva història, les matèries primeres amb les que s'elaboren, els processos d'elaboració o l'origen.

Mitjançant l'anàlisi organolèptic s'identificaran els trets distintius de les diferents begudes. Gràcies a l'aplicació dels continguts teòrics referents a factors com l'origen, el mètode d'elaboració o les matèries primeres, descobrirem la importància que aquests tenen a l'hora de perfilar tant la textura com les característiques aromàtiques y gustatives de les diferents begudes.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE6- Interpretar els processos d'elaboració de begudes i identificar els descriptors organolèptics mitjançant el tast sensorial.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer els processos d'elaboració i els criteris de classificació de les principals begudes e identificar les seves característiques bàsiques després de la realització del seu anàlisi sensorial.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. El vi.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

2. Maridatges: l'harmonia entre begudes i menjar.
3. La cervesa.
4. Begudes Fermentades.
5. Destil·lats, Licors i aperitius.
6. El Te i el cafè.
7. Aigua.

METODOLOGIA

L'assignatura *d'elaboració i tast de begudes* és una matèria de caràcter teòric-pràctic que proporciona l'adquisició de les competències vinculades a aquesta matèria, donant als estudiants una visió general de les begudes més habituals en gastronomia.

La metodologia d'aprenentatge tindrà com a puntals, una part de sessions teòriques que permetran la realització d'exercicis pràctics per assolir els resultats d'aprenentatge plantejats. Per altre banda, haurà un component de sessions eminentment pràctiques, on es provaran i analitzaran organolèpticament els diferents tipus de begudes.

SISTEMA D'AVUACIÓ

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.

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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	40 %	40 %
Examen teòric final	40 %	40 %
Examen pràctic final	20 %	20 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

L'estudiant té dret a la revisió de totes les proves d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

En el cas que l'estudiant no aconsegueixi assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per optar a una reavaluació i poder presentar o realitzar una nova prova d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les condicions següents:

- A) Tenir una qualificació igual o superior a 5 de la mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte les proves finals (sigui avaluació contínua o única) havent-se presentat a la prova final.
- B) Tenir una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació que es podrà obtenir és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Barry, Roger G; Chorley Richard J. Atmosphere, Weather and Climate. 9a ed. Routledge, 2009.
- Blouin, Jacques. Enología Práctica. Conocimiento y elaboración de vino. Editorial Mundi-Prensa, 2003.
- Clarke, Oz; Rand, Margaret. Oz Clarke: Grapes and Wines: A Comprehensive Guide to Varieties and Flavours. Pavilion Books, 2015.
- Galet, Pierre. Précis de viticulture. 7a ed.
- Harrington, Robert J. Food and Wine Pairing, a sensory experience. John Wiley & Sons, 2007.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Hoffmann, James. The World Atlas of Coffee: From beans to brewing - coffees explored, explained and enjoyed. Octopus Book Publishing Group Ltd, 2014.
- Jackson, Michael. Michael Jackson's Beer Companion: The World's Great Beer Styles, Gastronomy, and Traditions. unning Press Book Publishers, 2000.
- Ridley, Neil; Harrison, Joel. Distilled: From absinthe & brandy to vodka & whisky, the world's finest artisan spirits unearthed, explained & enjoyed. Mitchell Beazley, 2015.
- Robinson, Jancis. Curso Práctico de Cata. Editorial Blume, 2011.
- Robinson, Jancis; Johnson, Hugh. Atlas Mundial del Vino. 7a Ed. Editorial Blume, 2014.
- Unwin, Tim. El vino y la Viña: Geografía Histórica de la viticultura y el comercio del vino. Editorial Tusquets, 2001.
- 971 Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- 1011 Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- BOE nº 165 13864 LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.