



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Codi- Assignatura	064523 – Turisme Eno-Gastronòmic		
Curs	4º	Crèdits	3 cr ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores
Bloc Temàtic	Turisme i Cultura	Tipus assignatura	Assignatura Optativa

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

En aquest curs, els estudiants aprenen de primera mà les característiques d'un nou tipus de turisme que satisfà les necessitats del turista del segle XXI. El turisme gastronòmic és una nova forma de turisme que va sorgir del interès en la demanda de viatges de la motivació generada pels aliments a partir de productes d'un lloc, menjar i beguda i tot el relacionat amb la cultura culinària d'una destinació. Vi, com un dels més desenvolupament de productes turístics, juga un paper important en aquesta assignatura.

El curs es divideix en quatre temes. El primer està dedicat a una millor comprensió del turisme relacionat amb el vi i la gastronomia, a partir de l'anàlisi per separat de l'evolució i la influència que ha tingut el vi i el menjar en la nostra societat i la revolució que ha portat el turisme com a activitat social i econòmica en les últimes dècades en el nostre temps d'oci. En el segon, l'alumne coneixerà les definicions i característiques de la gastronomia i el turisme del vi, els actors involucrats, el funcionament de l'empresa i el seu valor com a recurs turístic tangibles i intangibles a les regions del vi i la gastronomia.

Amb aquest coneixement adquirit en les dues primeres qüestions, en el tercer bloc es treballa la manera com es creen i es produeixen productes i activitats més conegudes de vi, aliments i turisme gastronòmic. L'últim tema revelarà com s'ha desenvolupat aquest tipus de turisme al món, les diferències entre les activitats proposades en diferents regions del món i, a més, s'analitza el fenomen a nivell nacional.

COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG02- Tenir visió de negoci.

CG09- Treballar en un context internacional.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE06- Analitzar i avaluar el potencial turístic per al disseny de productes, serveis i projectes.

CE10- Comercialitzar productes, serveis i projectes turístics.

CE12- Identificar, revaloritzar i gestionar el patrimoni cultural i natural per a ús turístic.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen una diversitat d'estratègies per tal de contribuir a desenvolupar les competències corresponents. Algunes de les activitats d'aprenentatge que es realitzaran són les següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debats
- Exercicis pràctics
- Aprenentatge basat en problemes

SISTEMA D'AVALUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament - aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.