



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	064523 – Turismo Eno-Gastronómico		
Curso	4º	Créditos	3 cr ECTS
Horas presenciales	30 horas	Horas de trabajo autónomo	45 horas
Bloque temático	Turismo y Cultura	Tipo asignatura	Asignatura Optativa

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

En este curso, los estudiantes aprenden de primera mano las características de un nuevo tipo de turismo que satisface las necesidades del turista del siglo XXI. El turismo gastronómico es una nueva forma de turismo que surgió del interés en la demanda de viajes de la motivación generada por los alimentos a partir de productos de un lugar, comida y bebida y todo lo relacionado con la cultura culinaria de un destino. El vino, como uno de los más desarrollados de productos turísticos, juega un papel importante en esta asignatura.

El curso se divide en cuatro temas. El primero está dedicado a una mejor comprensión del turismo relacionado con el vino y la gastronomía, a partir del análisis por separado de la evolución y la influencia que ha tenido el vino y la comida en nuestra sociedad y la revolución que ha llevado al turismo como actividad social y económica en las últimas décadas en nuestro tiempo de ocio. En el segundo, el alumno conocerá las definiciones y características de la gastronomía y el turismo del vino, los actores involucrados, el funcionamiento de la empresa y su valor como recurso turístico tangible e intangible en las regiones del vino y la gastronomía.

Con este conocimiento adquirido en las dos primeras cuestiones, en el tercer bloque se trabaja la forma en que se crean y se producen los productos y actividades más conocidos sobre el vino, alimentos y turismo gastronómico. El último tema revelará cómo se ha desarrollado este tipo de turismo en el mundo, las diferencias entre las actividades propuestas en diferentes regiones del mundo y, además, se analiza el fenómeno a nivel nacional.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## COMPETENCIAS GENÉRICAS

---

CG02- Tener visión de negocio.

CG09- Trabajar en un contexto internacional.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

---

CE06- Analizar y evaluar el potencial turístico para el diseño de productos, servicios y proyectos.

CE10- Comercializar productos, servicios y proyectos turísticos.

CE12- Identificar, revalorizar y gestionar el patrimonio cultural y natural para uso turístico.

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

Las metodologías de aprendizaje asociadas a esta asignatura contemplan una diversidad de estrategias para contribuir a desarrollar las competencias correspondientes. Algunas de las actividades de aprendizaje que se realizarán son las siguientes:

- Clases expositivas
- Estudios de casos
- Debates
- Ejercicios prácticos
- Aprendizaje basado en problemas

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

**Evaluación Continua:** el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

*Curso 2020/21*

**Evaluación Única:** aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.