



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código- Asignatura	053223 – Elaboración y cata de bebidas		
Materia	Elaboraciones culinarias y enogastronómicas	Curso	Tercero
Tipo asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas presenciales	60 horas	Horas de trabajo autónomo	90 horas

BREVE INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA

La asignatura de *Elaboración y cata de bebidas* pretende ser una aproximación a las principales bebidas que podemos encontrar en la gastronomía. Se centra en el estudio de los elementos distintivos de cada bebida, como pueden ser su historia, las materias primas con las que se elaboran, los procesos de elaboración o el origen.

Mediante el análisis organoléptico se identificarán los rasgos distintivos de las diferentes bebidas. Gracias a la aplicación de los contenidos teóricos referentes a factores como el origen, el método de elaboración o las materias primas, descubriremos la importancia que estos tienen a la hora de perfilar tanto la textura como las características aromáticas y gustativas de las diferentes bebidas.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE6- Interpretar los procesos de elaboración de bebidas y identificar los descriptores organolépticos mediante la cata.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer los procesos de elaboración y los criterios de clasificación de las principales bebidas e identificar sus características básicas tras la realización de su análisis sensorial.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. El vino
2. Maridajes: la armonía entre bebidas y comida.
3. La cerveza.
4. Bebidas Fermentadas.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

5. Destilados, Licores y aperitivos.
6. El Té y el café.
7. Agua.

METODOLOGIA

La asignatura de *elaboración y cata de bebidas* es una materia de carácter teórico-práctico que proporciona la adquisición de las competencias vinculadas a esta materia, dando a los estudiantes una visión general de las bebidas más habituales en gastronomía.

La metodología de aprendizaje tendrá como puntales, una parte de sesiones teóricas que permitirán la realización de ejercicios prácticos para alcanzar los resultados de aprendizaje planteados. Por otra parte, habrá un componente de sesiones eminentemente prácticas, donde se probarán y analizarán organolépticamente los diferentes tipos de bebidas.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los conocimientos 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 Continuada: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el transcurso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora.

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 que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.



Sistemas de evaluación	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante	40 %	40 %
Examen teórico final	40 %	40 %
Examen práctico final	20 %	20 %

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:

- A. 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.
- B. 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.

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.
- Hoffmann, James. The World Atlas of Coffee: From beans to brewing - coffees explored, explained and enjoyed. Octopus Book Publishing Group Ltd, 2014.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

- 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.