

VIN, CULTURĂ, NUTRIȚIE, SĂNĂTATE ȘI TURISM

STRUCTURA

Programul de studii	HORTICULTURĂ – Master Tehnologii performante, management și marketing vitivinicol
Anul de studii	II
Semestrul	I
Regimul disciplinei	DS
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 2 ore; C/S/P – 1 + 1 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 28 ore; L/S/P – 14 + 14 ore
Numărul de credite transferabile	7

OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Cunoașterea istoriei vinului la nivel mondial și european, tradiția culturii vinului începând din antichitate până în prezent, precum și cultura, istoria și modul de organizare a viticulturii și producției de vin în România. Aprofundarea noțiunilor privind caracteristicile nutriționale ale vinului, principiile sanogene, gastronomia și turismul viticol. Cunoașterea temeinică a principiilor de asociere a vinului cu preparatele culinare prin dezvoltarea unei înțelegeri teoretice și practice a interacțiunii dintre alimente și vinuri dintr-o perspectivă globală. Prezentarea conceptuală a oenoturismului, ce joacă un rol important în dezvoltarea economică a regiunilor viticole, dezvoltarea rurală și înțelegerea relației dintre comportamentul consumatorului și turismul viticol. Promovarea ecoturismului, prietenos cu mediul bazat pe implicarea resurselor naturale.

CONȚINUTUL DISCIPLINEI

CURS	Nr. ore
Capitolul I - NOȚIUNI INTRODUCTIVE – ISTORIA VINULUI LA NIVEL MONDIAL	4
1.1. Istoria și tradiția vinului 1.2. Originile vinului și istoria antică 1.3. Vinul în Evul Mediu (Europa-lumea veche a vinului) 1.4. Epoca modernă a vinului 1.5. Dezvoltarea actuală a vinului în lume	
Capitolul II - ISTORIA VINULUI IN ROMÂNIA	4
2.1 Perioada antică 2.2 Evul Mediu 2.3 Perioada celor două Războaie Mondiale 2.4 Industria vinului în prezent	
Capitolul III – VINUL SI ROLUL NUTRITIONAL	4
3.1. Nutriția echilibrată. Piramidele nutriționale 3.2. Caracteristicile de compoziție ale vinului cu rol nutrițional 3.3 Rolul sanogen al vinului 3.4. Etichetarea vinurilor – tendințe legislative actuale referitoare la atenționarea privind alergenii și dioxidul de sulf, valoarea energetică și alte ingrediente.	
Capitolul IV – VINUL SI SANATATEA	4
4.1 Principiile consumului cu moderație a vinului 4.2 Efectele pozitive ale vinului consumat în moderație 4.3 Efectele negative ale abuzului de alcool 4.4. Principalele substanțe din vin cu efecte demonstrate asupra sănătății	
Capitolul V - VINUL SI GASTRONOMIA	4
5.1. Principii de bază de asociere a vinului cu mâncarea 5.2. Concepte și strategii pentru succesul unei asocieri gastronomice a vinului	

5.3 Arta culinară românească și vinul	
Capitolul VI – OENOTURISMUL	8
6.1. Turismul și turismul vinicol	
6.2. Implicații economice ale oenoturismului în dezvoltarea regională/locală	
5.3. Promovarea oenoturismului și ecoturismul	
5.4. Analiza pieței de turism, dimensiunea pieței și turismul vitivinicol	

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
1. Aprofundarea practică a principiilor de bază a asocierii dintre vin și preparate culinare	3
2. Asocieri gastronomice: vinuri roșii/albe/rose de diverse calități cu diverse tipuri de brânzeturi	3
3. Asocieri gastronomice: vinuri roșii/albe/rose de diverse calități cu diverse preparate culinare	3
4. Studiul ofertelor de oenoturism prin deplasare la crame	3
5. Configurarea unor trasee oenoturistice	3
6. Participarea la evenimente oeno-gastronomice: festivaluri ale vinului, târguri, etc (GoodWine, Vintest, Revino etc.)	3
7. Realizarea unui proiect de promovare a unei crame/regiuni viticole prin atingerea tuturor noțiunilor (istorie, gastronomie și turism) dobândite la curs.	10

BIBLIOGRAFIE

- Antoce A. O, 2007. Oenologie (Chimie și analiză senzorială). Editura Universitaria, Craiova.
- Cheynier et al., 2010. Chemistry of Wine in: Comprehensive Natural Products Ed. II: Chemistry and Biology, Vol. 3, Elsevier Ltd.
- Food & Wine Tourism: Integrating Food, Travel and Tourism, Erica Groce, Giovanni Perri. CABI, Oxfordshire (2010). 201 pp.
- Jackson, R., 2008, Wine science. Principles, practice, Perception, Academic Press, Elsevier.
- M. Victoria Moreno-ArribasBegoña Bartolomé Suáldea, 2016, Wine Safety, Consumer Preference, and Human Health, Springer, ISBN 978-3-319-24512-6, 323 pages.
- Nămoșanu I., Antoce Arina, 2005. Oenologie-controlul și prevenirea fraudelor, Ed. Ceres, București;
- Paul O'Byrne, 2009, Red Wine and Health, Food and beverage consumption and health series, Nova Science Publishers, ISBN 1606927183, 9781606927182, 527 pages.
- Peynaud Emile, Blouin Jacques, 2005, Decouvrir le gout du vin, Dunod, Paris.
- Robert J. Harrington, 2007, Food and Wine Pairing: A Sensory Experience, Ed. Wiley, ISBN: 978-0-470-10589-4.

EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	-corectitudinea și comple-titudinea cunoștințelor asimilate (definiții, terminologie, principii, obiective); -coerența logică privind înțelegerea de ansamblu a proceselor fizico-chimice și senzoriale; -interesul pentru studiul individual și dezvoltarea profesională.	Examinare finală orală (pe parcurs și în sesiunea de examene).	50
L/P/S	-capacitatea de analiză și de punere în practică a noțiunilor acumulate pe durata seminariilor; -abilitatea de explicare, interpretare și coerența logică; - participare interactivă; -conduita și seriozitatea consemnării rezultatelor.	Susținere deschisă Participare activă în cadrul orelor	40 10
Alte activități	Participare la diferite activități: schimburi de experiență, târguri	-	-

	specifice domeniului vitivinicol si de turism, deplasări la diferite Stațiuni de Cercetare și crame		
--	---	--	--

Titularul activităților de curs: CSIII dr. Donici Alina

Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: CSIII dr. Donici Alina