

GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Sumillería y Gestión de Bodegas		
PLAN DE ESTUDIOS:	Grado en Gastronomía		
FACULTAD:	Facultad de Ciencias de la Salud		
CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:	Obligatoria		
ECTS:	6		
CURSO:	Segundo		
SEMESTRE:	Segundo		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	Castellano		
PROFESORADO:	Alfonso Fraile García		
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:	alfonso.fraile@uneatlantico.es		

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:
No aplica.
CONTENIDOS:
• Tema 1. La Vid 1.1 La planta 1.2. Horas de sol 1.3. Patrones e injertos 1.4. Variedades de uva • Tema 2. Vinificación 2.1. Vinificaciones en tinto 2.2. Vinificaciones en blanco 2.3. Rosados.

- 2.4. Los espumosos.
- 2.5. Jerez
- 2.6. Dulces
- Tema 3. Geografía Vinícola
 - 3.1. Cantabria.
 - 3.2. España.
 - 3.3. Europa.
 - 3.4. Nuevo Mundo.
- Tema 4. La profesión de sumiller
 - 4.1. Útiles
 - 4.2. Copas
 - 4.3. El servicio de vinos.
- Tema 5. Análisis sensorial y técnicas de cata
 - 5.1. La vista.
 - 5.2. El olfato.
 - 5.3. El gusto.
 - 5.4. Tacto.
 - 5.5. La cata.
- Tema 6. Maridaje
 - 6.1. Geográfico
 - 6.2. Similitud
 - 6.3. Contraste
 - 6.4. Color
 - 6.5. Tradicional
- Tema 7. Gestión de bodega.
 - 7.1. Temperaturas.
 - 7.2. Colocación.
 - 7.3. Rotación.
- Tema 8. Creación de cartas de vino
 - 8.1. Los vinos en la restauración.
 - 8.2. Aperitivos.
 - 8.3. Espirituosos.
 - 8.4. Digestivos.
- Tema 9. Normas de seguridad, higiene y protección ambiental en sumillería
 - 9.1. Higiene alimentaria.
 - 9.2. Manipulación de alimentos.
 - 9.3. Reciclaje.
- **Programa práctico:**

- Catas de vinos.
- Servicio de vinos.
- La Decantación.
- Maridajes.

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG6– Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE26 – Conocer las funciones propias de la profesión de sumiller y las tareas asociadas a la gestión de una bodega.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer los tipos de uva, las principales D.O. y reconocer las características principales de los distintos tipos de vinos.
- Reconocer el papel del vino en la gastronomía y relacionarlo mediante el maridaje con la elaboración y degustación de platos.
- Ser poseedor de amplios conocimientos en vitivinicultura.
- Ser capaces de aconsejar al cliente en cuanto a la idoneidad de uno u otro vino, siempre siguiendo los gustos personales.
- Tener un conocimiento mínimo sobre bebidas de aperitivo y digestivos.

- Diseñar, crear y gestionar la oferta de bebidas de un establecimiento de restauración o de venta de vinos, teniendo en cuenta las características del establecimiento.
- Conocer los aspectos valorables en una cata de vino y ser capaz de dirigir una sesión de cata.
- Conocer las pautas para servir un vino de forma profesional.
- Conocer las normas de seguridad y calidad aplicables a una bodega.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Resolución de ejercicios.
- Aprendizaje basado en problemas.
- Aprendizaje cooperativo / trabajo en grupos.
- Trabajo autónomo.
- Prácticas reales.

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases Expositivas	14
	Clases de Prácticas	25
	Seminarios y talleres	12
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	3
	Tutorías (individual / en grupo)	3
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	22
	Estudio personal y lecturas	36
	Elaboración de trabajos (individual / en grupo)	30
	Resolución de actividades de autoevaluación	2

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Elaboración de 2 trabajos	10%
	1 Cuaderno de prácticas	15%
	1 prueba parcial.	25%
Evaluación final	1 prueba final teórico-práctica.	50%

La asistencia y la superación de las prácticas es obligatoria y necesaria para poder aprobar la asignatura. En caso de no haberse superado se perderá el derecho a la convocatoria ordinaria y extraordinaria.

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltese el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una Prueba Teórico/Práctica con un valor del 50 % de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Galy D. Sumillería. Parainfo; 2020: 390.
- Ballesteros Torre P. Comprender el vino. Planeta Gastro; 2021: 528.
- Equipo Susaeta. Vinos de España (Atlas ilustrado). Susaeta Ediciones S.A.; 2022: 264.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Clarke Oz. Atlas del vino. Editorial Blume; 2005: 336.
- Feiring A. La batalla por el vino y el amor o cómo salvé al mundo de la pakerización. Tusquets Editores, colección Los Cinco Sentidos; 2010: 304.
- Davodeau É. Los ignorantes. Ediciones la Cúpula S.L.; 2013: 280.

WEBS DE REFERENCIA:

- Vinetur. La revista digital del vino (Internet). Disponible en:
<https://www.vinetur.com/>
- Catatú. Gran mercado online de productos gastronómicos. Blog. Disponible en:
<https://catatu.es/blog/>
- La UAES. Unión de Asociaciones de Sumilleres de España. Disponible en:
<https://sumilleres.org/>
- El Mundo. EE. El mundo vino (Internet). Disponible en:
<https://www.elmundo.es/metropoli/elmundovino.html>

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

- @juancoasenjo
- @pacoberciano
- @pedroballesteros
- @elmulecarajonero