

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	36380
Nombre	Sumillería y coctelería
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	6.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	3	Segundo cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	20 - Sumillería y Coctelería	Obligatoria

Coordinación

Nombre	Departamento
HIGON TAMARIT, FRANCISCO	110 - Economía Aplicada
OROZCO VALVERDE, MARIA ELENA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

La asignatura "Sumillería y Coctelería" es una asignatura obligatoria de tercer curso del Grado de Ciencias Gastronómicas, que se imparte en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia. Esta asignatura dispone de un total de 6 créditos ECTS que se impartirán en el segundo cuatrimestre.

Esta asignatura pretende iniciar a los alumnos en las nociones básicas sobre las funciones de sumiller (desde elegir el tipo de bebida, hasta el servicio) y conocerá los maridajes clásicos y los actuales, para poder perfeccionar la elección de la bebida según la comida.



CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

No existen

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen soluciones.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
- Aprender el suficiente manejo del instrumental científico directamente relacionado con su tarea profesional.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.
- Ser capaz de realizar las aproximaciones requeridas con el objeto de reducir un problema hasta un nivel manejable.
- Conocer las funciones propias de un sumiller.
- Gestionar las tareas de gestión asociadas a la sumillería.



RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Saber gestionar el almacén y la compra y venta de los productos que son responsabilidad del sumiller.
- Conocer el funcionamiento de bodegas de vinos
- Conocer conceptos básicos de cata y de servicio al cliente
- Conocer normas de seguridad e higiene en sumillería

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. LA PROFESIÓN DEL SUMILLER

LA PROFESIÓN DEL SUMILLER+
DISEÑO Y PREPARACIÓN DE MASTERCLASS, BUSINESS CLASS, CATAS Y SEMINARIOS

2. MENÚ MARIDAJES

MENÚ MARIDAJES

3. GESTIÓN DE STOCKS

GESTIÓN DE STOCKS

4. CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS

CREACIÓN DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS

5. FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DE VINO

FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DE VINO

6. CERVEZAS

CERVEZAS

7. BEBIDAS ESPIRITUOSAS

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

**8. COCTELERIA**

COCTELERIA

9. PROTOCOLO DE SERVICIO Y TRATO CON EL CLIENTE

PROTOCOLO DE SERVICIO Y TRATO CON EL CLIENTE

10. NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN SUMILLERIA

NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN SUMILLERIA

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Otras actividades	45,00	100
Clases de teoría	15,00	100
Estudio y trabajo autónomo	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

La metodología de la **docencia teórica** se basará en lecciones magistrales junto con la posible realización, presentación y defensa de informes individuales o colectivos. Las **clases** se impartirán con ayuda de material técnico audiovisual. El estudiante dispondrá de este material en el aula virtual.

En las **prácticas** los estudiantes pueden ampliar y poner en práctica los conocimientos teóricos. El profesor supervisará la práctica, atenderá las dudas en la realización de las mismas y orientará en la manera de realizar los informes, organizar resultados y establecer conclusiones. Al finalizar las prácticas, el alumno deberá desarrollar y entregar al profesor un informe en un plazo de tiempo determinado.

EVALUACIÓN

Realización de una **prueba escrita** para asegurar el conocimiento y la comprensión de los contenidos teórico y práctico mínimos establecido para la asignatura (30%).

La **evaluación continua** consistirá en evaluar el trabajo realizado durante las clases teóricas y las visitas, y la capacidad de resolver las actividades propuestas (10%).



La evaluación de las **sesiones de prácticas** funciona mediante el seguimiento del trabajo del mismo, la capacidad de resolver problemas experimentales y la capacidad de hacer informes muy detallados y organizados de los resultados experimentales. Se puede realizar una prueba escrita al finalizar las sesiones prácticas. (60%)

Se deberán de aprobar, es decir obtener como mínimo una calificación de 5, tanto las pruebas escritas referidas a la parte teorica como las referidas a la parte práctica.

La asistencia a las sesiones de prácticas es obligatoria para aprobar la asignatura. No es obligatoria la asistencia para los repetidores durante los dos cursos posteriores a su realización.

REFERENCIAS

Básicas

- M^a Luisa Martín Tejera, José Luis Aleixandre Benavent (2007): El sumiller. Arte u oficio. Ediciones VJ.
- Manuel Ruiz Hernández (2003): La cata y el conocimiento de los vinos. AMV ediciones/Mundi-Prensa, (3^aedición).
- José Luis Aleixandre Benavent, M^a Luisa Martín Tejera, Diego Fernández Pons (2006): Comprendiendo el vino. Manual de conocimiento y servicio del vino. Valencia, Denominación de Origen.
- Ed McCarthy, Mary Ewing-Mulligan. (2011): Vino para dummies. Parramón ediciones.
- Tim Webb, Stephen Beaumont (2013): Atlas Mundial de la Cerveza. Blume.
- VV.AA. (2008): Los vinos. Larousse editorial.
- Javier Cerra (1996): Curso de Servicios hoteleros (tomo 2): Técnicas y organización. Editorial Paraninfo.
- Jesús Felipe Gallego (2006): Manual práctico de cafetería y bar. Editorial Paraninfo.
- Hugh Johnson (2017): Atlas mundial del vino. Blume.
- GastroBlog
<http://edigital.blogs.uv.es/>

Complementarias

- Consejo Regulador del Tequila
[https://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=feature
d&Itemid=101&lang=es](https://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=featured&Itemid=101&lang=es)



- Charles Maclean (2008): El libro del whisky. Ediciones Omega.
- Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas (BOE Núm. 74 de 26 marzo 2014).
- REGLAMENTO (CE) No 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de enero de 2008 relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1576/89 del Consejo (Diario Oficial de la Unión Europea 13.02.2008).
- Absolut
<https://www.absolutdrinks.com/es/cocteles-clasicos/>
- Mundo cóctel
<https://mundococtel.wordpress.com/>