

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	36380
Nom	Sumilleria i cocteleria
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2023 - 2024

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	20 - Sumilleria i Cocteleria	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
HIGON TAMARIT, FRANCISCO	110 - Economia Aplicada
OROZCO VALVERDE, MARIA ELENA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'assignatura "Sommelieria i Cocteleria" és una assignatura obligatòria de tercer curs del Grau de Ciències Gastronòmiques, que s'imparteix en la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València. Aquesta assignatura disposa d'un total de 6 crèdits ECTS que s'impartiran en el segon quadrimestre.

Aquesta assignatura pretén iniciar als alumnes en les nocions bàsiques sobre les funcions de sommelier (des d'elegir el tipus de beguda, fins el servici) i coneixerà els maridatges clàssics i els actuals, per a poder perfeccionar l'elecció de la beguda segons el menjar.



CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

No existeixen

COMPETÈNCIES (RD 1393/2007) // RESULTATS DE L'APRENENTATGE (RD 822/2021)

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants tinguen la capacitat d'arreplegar i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seua àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguen una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.
- Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'eviten en tant que sigui possible els imprevists, es prevegen i minimitzen els eventuais problemes i s'anticipen solucions.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreplegar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
?
?
?
- Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
?
?
?
- Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.
?
?
?



- Ser capaç de realitzar les aproximacions requerides amb l'objecte de reduir un problema fins a un nivell manejable.
?
?
?
- Conèixer les funcions pròpies d'un sumiller.
?
?
?
- Gestionar les tasques de gestió associades a la sumilleria.

RESULTATS D'APRENTATGE (RD 1393/2007) // SENSE CONTINGUT (RD 822/2021)

- Saber gestionar el magatzem i la compra i venda dels productes que són responsabilitat del sommelier.
- Conèixer el funcionament dels cellers de vins
- Conèixer conceptes bàsics de tast i de servei al client
- Conèixer normes de seguretat i higiene en sumilleria

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. LA PROFESSIÓ DEL SOMMELIER

LA PROFESSIÓ DEL SOMMELIER
DISSENY I PREPARACIÓ DE MASTER CLASS, BUSINESS CLASS, TASTS I SEMINARIS

2. MENÚ MARIDATGES

MENÚ MARIDATGES

3. GESTIÓ DE STOCKS

GESTIÓ DE STOCKS

4. CREACIÓ DE CARTES DE VINS I ALTRES BEGUDES



CREACIÓ DE CARTES DE VINS I ALTRES BEGUDES

5. FUNCIONAMENT DE CELLERS DE VI

FUNCIONAMENT DE CELLERS DE VI

6. CERVESA

CERVESA

7. BEGUDES ESPIRITUOSES

BEGUDES ESPIRITUOSES

8. COCTELERIA

COCTELERIA

9. PROTOCOL DE SERVEI I TRACTE AMB EL CLIENT

PROTOCOL DE SERVEI I TRACTE AMB EL CLIENT

10. NORMES DE SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL DELS SOMMELIERS

NORMES DE SEGURETAT, HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL DELS SOMMELIERS

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Altres activitats	45,00	100
Classes de teoria	15,00	100
Estudi i treball autònom	90,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

La metodologia de la **docència teòrica** es basarà en lliçons magistrals juntament amb la possible realització, presentació i defensa d'informes individuals o col·lectius. Les classes s'impartiran amb ajuda de material tècnic audiovisual. L'estudiant disposarà d'aquest material en l'aula virtual.



En les **pràctiques** els alumnes podran ampliar i posar en pràctica els coneixements teòrics. El professor supervisarà la pràctica, atindrà els dubtes en la realització de les mateixes i orientarà en la manera de realitzar els informes, organitzar resultats i establir conclusions. Al finalitzar les pràctiques, l'alumne haurà d'entregar al professor un informe en un termini de temps determinat.

AVALUACIÓ

Realització d'una **prova escrita** per a assegurar el coneixement i la comprensió dels continguts teòric i pràctic mínims establert per a l'assignatura (30%).

L'**avaluació contínua** consistirà en avaluar el treball realitzat durant les classes teòriques i les visites, i la capacitat de resoldre les activitats proposades (10%).

L'**avaluació de les sessions de pràctiques** funciona mitjançant el seguiment del treball dels estudiants, la seua capacitat de resoldre problemes experimentals i la capacitat de fer informes molt detallats i organitzats dels resultats experimentals. Es pot realitzar una prova escrita al finalitzar les sessions pràctiques. (60%)

S'hauran d'aprovar, és a dir obtenir com a mínim una qualificació de 5, tant les proves escrites referides a la part teòrica com les referides a la part pràctica.

L'assistència a les sessions de pràctiques és obligatòria per aprovar l'assignatura. Tot i això, no és obligatòria l'assistència per als repetidors durant els dos cursos posteriors a la realització de les pràctiques.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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/>

Complementàries

- 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/>