



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Sumillería y gestión de bodega

Sommelier and cellar management

Grado en Gastronomía

Modalidad presencial

Índice

Sumillería y gestión de bodega	3
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	4
Objetivos	4
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	5
Temario.....	6
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	7
Sistema de evaluación	7
Bibliografía y fuentes de referencia	8
Web relacionadas	8
Recomendaciones para el estudio.....	8
Material didáctico	8
Tutorías	9

Sumillería y gestión de bodega

Módulo: **Producto, nutrición y salud.**

Materia: **Producto.**

Carácter: **Formación obligatoria.**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

Unidad Temporal: **1^{er} Curso – 2º Semestre**

Profesor/a de la asignatura: **Joan Belda Tortosa**

Email: **jbelda744@gmail.com**

Horario de atención a los alumnos/as: **Lunes de 18:30 a 20:00 h.**

Profesor/a coordinador de módulo, materia o curso: **M^a Teresa Mercader Ros**

Breve descripción de la asignatura

La asignatura de Sumillería y gestión de bodega pretende iniciar al alumno en el mundo del vino, desde la viticultura. Se analizarán los factores que afectan al cultivo de la vid y el estilo de vino que se pretende realizar, así como el proceso de obtención del vino desde que se recoge la uva en el campo y los ajustes y procesos que debe pasar antes de su puesta en el mercado.

Se reseñarán las principales zonas vitivinícolas del mundo, analizando los estilos de vino realizados en cada sitio, cualidades y principales productores, y se verán también los procesos de obtención de vinos espumosos, y los vinos generosos.

Se profundizará en la gestión de una bodega, en el montaje de la misma en Horeca, estudiando el arte del maridaje, así como la elaboración de carta de vinos.

Finalmente se estudiarán las principales cualidades y estilos de los destilados y las cervezas.

Brief Description

The subject of sommelier and cellar management wants to start in the world of wine the student, starting a short study of viticulture where we analyze all factors affecting the growing of vine and the style of wine we want obtain. They study also the process of winemaking since we make harvest until the exit to the market. And we'll make a brief introduction to the main wine regions, its characteristics and main winemake.

Also, we'll study the process of the second fermentation and the obtaining of the sparkling wine, and the fortified wines.

Sumillería y gestión de bodega

The building of a cellar for horeca and the maintaining, the master cellar making, studing the art of the wine matching and the building of a wine list.

Finally, we'll see the process of the beer making and the destination process, seeing the most important styles each product.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos previos.

Objetivos

1. Identificar los diferentes tipos de vinos que pueden existir en el mercado.
2. Conocer el proceso de elaboración del vino, haciendo hincapié en los factores que lo condicionan o afectan.
3. Analizar las principales zonas vitivinícolas del mundo y los principales vinos que se producen en cada una de ellas.
4. Aprender a realizar sesiones de catas de vino dirigidas, que permitan reconocer las principales características organolépticas de los mismos.
5. Aprender a montar, mantener y gestionar una bodega en Horeca, prestando atención especial a la conservación de las diferentes añadas y tipos de vinos.
6. Reconocer los factores que determinan la elaboración y proyección de una carta de vinos, así como su gestión.
7. Identificar los aspectos más importantes relacionados con el servicio del vino, el arte del maridaje, recomendaciones y venta del vino.
8. Familiarizarse con los procesos de elaboración de cervezas y destilados.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

CT3 Capacidad para trabajar en equipo y para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CT4 Capacidad de aprender de forma autónoma.

CT5 Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas fundamentales en TIC.

CT6 Ser capaz de aplicar a la práctica, los conocimientos adquiridos.

CT8 Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.

Competencias específicas

CE 1.6 Establecer los fundamentos del análisis sensorial de productos alimentarios para la organización de catas regladas y la interpretación de la información obtenida.

CE 1.7 Conocer y diseñar ofertas de vinos y otras bebidas no alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos, sobre la base de su maridaje teniendo en cuenta factores importantes como son los tipos de cocciones, aromas, texturas, contrastes de diferentes productos y elaboraciones culinarias.

CE 1.8 Conocer el funcionamiento y principios estructurales y ambientales de una bodega para gestionar sus procedimientos operativos (aprovisionamiento, almacenamiento y gestión de stock) así como asesorar en el diseño de una bodega en restauración.

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Aula	33	108 (72%)	
Seminarios/prácticas	68		
Evaluación	5		
Tutorías	2		
Estudio personal	42		42 (28%)
Trabajo en grupo	0		
TOTAL	150	108	42

Clases en el aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Los temarios estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Tutorías académicas: Se realizarán tutorías académicas individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje, dirigir trabajos, revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases, orientar al alumnado acerca de los trabajos, casos prácticos y lecturas a realizar, afianzar conocimientos, comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso, empleando para ello diferentes herramientas informáticas como foros, chats, o autoevaluaciones.

Prácticas: Aplicación a nivel experimental de los conocimientos adquiridos. El alumno desarrollará experimentos que permitan solventar problemas y analizar hipótesis, contribuyendo a desarrollar su

Sumillería y gestión de bodega

capacidad de observación, de análisis de resultados, razonamiento crítico y comprensión del método científico.

Evaluación en el aula: Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia.

Estudio personal: Tiene como objeto asimilar los contenidos y competencias presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, realización de actividades de aprendizaje y preparación de exámenes.

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Tema 1. Introducción. Historia del Vino y contexto cultural. Tipos de vinos. Introducción a la cata.

Tema 2. Viticultura. Especies de vides y partes de la uva. Variedades de uva y su estilo. Factores que afectan a la viticultura.

Tema 3. Vinicultura. Efecto del O₂ y del SO₂ en vinificación y maduración. Procesado de la uva, fermentación, maduración, embotellado y puesta en el mercado del vino. Factores que afectan al precio del vino.

Tema 4. Principales zonas vitivinícolas del Mundo.

Tema 5. Principales zonas vitivinícolas de España. Características y estilos en general del vino.

Tema 6. Vinos espumosos y generosos. Elaboración y tipos de cerveza.

Tema 7. Gestión de Bodega. Conservación de los distintos tipos de vino. Montaje y proyección de una bodega de vinos en HORECA. Gestión de añadas y vinos según tipo y cualidades. Mantenimiento de vino según su tipo y características.

Tema 8. Servicio del vino. Temperaturas de servicio. Apertura y servicio del vino. Utensilios. Características y utilización. Servicio del vino. Recomendar y vender.

Tema 9. Elaboración de cartas de vino. Proyección de la carta de vinos. Elección del tipo y tamaño. Partes. Gestión de carta. Renovación. Precios.

Tema 10. Maridaje. Elección del vino. Tipos de maridaje. Características a tener en cuenta en relación comida-vino.

Programa de la enseñanza práctica

Realización de catas periódicas, evaluando a los alumnos de manera continua, corrigiendo parámetros y sensaciones para llegar a un consenso global y establecer parámetros estándar objetivos a la hora de realizar el análisis organoléptico de un vino.

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Sumillería y gestión de bodega se encuadra en el módulo de Producto, Nutrición y salud, junto con asignaturas como Biología de los alimentos, Bioquímica de los alimentos, análisis, sensorial y alimentos de calidad diferenciada, necesarias para conocer la naturaleza de las diferentes materias primas utilizadas en Hostelería; desde su producción y los factores que influyen en la misma, o su composición nutricional y organoléptica.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** se realizará un examen final que supondrá el 70% de la nota final de la asignatura, y que constará de una serie de preguntas, pertenecientes al temario impartido.
- **Parte práctica:** realización de una cata, con un valor de un 30%. Se valorará la participación del alumno en las diferentes sesiones realizadas.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- Wine and spirits education trust level 3. Ed. WSET
- El atlas del vino, Oz Clarke. Ed. Blume Shafiur, M. (2002). *Manual de conservación de los alimentos*. Zaragoza: Acribia.*

Bibliografía complementaria

- The Oxford Companion to Wine, Jancis Robinson. Ed. Oxford university *Las técnicas del Chef*. (2011). Le Cordon Bleu. Art. Blume S.L.

Web relacionadas

www.wine-searcher.com web con notas de cata y precios de usuarios a nivel profesional de todo el mundo, con historia de cada uno de los vinos.

www.thewinecellarinsider.com historia de bodegas, curiosidades, breves cursos de vino, gestión de añadas, notas de cata de profesionales y amateurs.

www.verema.es análisis y notas de cata de vinos, mayormente españoles, web elaborada por 3 profesores de la universidad politécnica de valencia de tirada nacional con algo de historia sobre las bodegas y los vinos y notas de cata de profesionales y amateurs.

Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica en las Clases Magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado.

Material didáctico

Generales:

- Documento PDF de guía de la asignatura
- Documento PDF de presentación de la asignatura

Parte teórica:

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura
- Material audiovisual

Sumillería y gestión de bodega

Parte práctica:

- Sala de cata
- Material necesario para la cata
- Documentos PDF con la descripción de cada una de las prácticas.

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>