



FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 36380

Nombre: Sumillería y coctelería

Ciclo: Grado

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	3	Segundo cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Sumilleria y Coctelería	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

HIGON TAMARIT FRANCISCO

RESUMEN

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

Con ella se pretende iniciar a los alumnos en las nociones básicas sobre las funciones de sumiller (desde elegir el tipo de bebida, hasta el servicio), tener un buen conocimiento del mundo del vino y conocer los maridajes clásicos y los actuales, para poder perfeccionar la elección de la mejor combinación entre alimentos y bebidas.

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 / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-

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.

Conocer las funciones propias de un sumiller.

Gestionar las tareas de gestión asociadas a la sumillería.

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.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

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.

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.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. LA PROFESIÓN DEL SUMILLER

LA PROFESIÓN DEL SUMILLER



DISEÑO Y PREPARACIÓN DE MASTERCLASS, BUSINESS CLASS, CATAS Y SEMINARIOS

2. MENÚS MARIDAJES

MENÚS 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 (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	15,00
Otras actividades	45,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	0,00
Estudio y trabajo autónomo	90,00
Preparación de clases	0,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

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, se podrá pedir a los alumnos que desarrollen y entreguen 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 detallados y organizados sobre los temas analizados. Se realizará 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 teórica 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.

BIBLIOGRAFÍA

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



REFERENCIAS NORMATIVAS

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino (BOE Núm. 165 de 11 de julio de 2003).
- 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 (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008 (Diario Oficial de la Unión Europea 17.05.2019).

WEBS

- Consejo Regulador del Tequila https://www.crt.org.mx/index.php?option=com_content&view=featured&Itemid=101&lang=es
- Absolut <https://www.absolutdrinks.com/es/cocteles-clasicos/>
- Mundo cóctel <https://mundococtel.wordpress.com/>
- GastroBlog <http://edigital.blogs.uv.es/>