

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 36380
Nom: Sumilleria i cocteleria
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2026-27

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	Sumilleria i Cocteleria	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

HIGON TAMARIT FRANCISCO

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 i Ciències de l'Alimentació 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), tindre un bon coneixement del món del vi i conèixer els maridatges clàssics i els actuals, per a poder perfeccionar l'elecció de la millor combinació entre aliments i begudes.

CONEIXEMENTS PREVIS**RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ**

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS



No existeixen

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arregar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprendre la importància i les limitacions del pensament científic.

Aprendre el suficient maneig de l'instrumental científic directament relacionat amb la seua tasca professional.

Conèixer les funcions pròpies d'un sumiller.

Gestionar les tasques de gestió associades a la sumilleria.

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.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants puguen transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat.

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'arregar 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.

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.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.



DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. LA PROFESSIÓ DEL SOMMELIER

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

2. MENÚS MARIDATGES

MENÚS 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 (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	15,00
Altres activitats	45,00
Total hores	60,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	0,00
Estudi i treball autònom	90,00
Preparació de classes	0,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	90,00

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, es podrà demanar als alumnes el lliurament al professor d'un informe en un termini especificat.

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 detallats i organitzats dels temes analitzats. Es realitzarà 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.

BIBLIOGRAFIA

- 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^aedición).
- VV.AA. (2008): Los vinos. Larousse editorial.
- Webb, Tim y Beaumont, Stephen (2013): Atlas Mundial de la Cerveza. Blume.

REFERÈNCIES NORMATIVES

- 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/>