

GUÍA DOCENTE 2026-2027

SUMILLERÍA y GESTIÓN EN BODEGA

1. Denominación de la asignatura

Sumillería y Gestión en Bodega

Titulación

Grado en Ciencias Gastronómicas

Código

UBU 9055

ULE 0108021

UVa (PLAN 730) 48215

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura

Atención al Cliente

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos (UBU)

Ingeniería Agrícola Y Forestal (UVa)

Higiene y Tecnología de los Alimentos (ULE)

4a. Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartido por más de uno/a incluir todos/as)

UBU: Miriam Ortega Heras

ULE: Márcia Patricia de Sousa Oliveira; Montserrat González Raurich

UVa: PROFESOR POR DETERMINAR (Daniel Sancho Rincón)

4b. Coordinador/a de la asignatura

PROFESOR POR DETERMINAR (Daniel Sancho Rincón) (Uva)

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura

Tercer curso; 5º Semestre

6. Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura

Es recomendable haber cursado previamente las siguientes asignaturas: Administración de Empresas Gastronómicas, Análisis Sensorial y Psicología aplicada a la Gastronomía.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura

6 créditos ECTS

9. Resultados de aprendizaje (competencias, habilidades y conocimientos) que debe adquirir el/la estudiante de la asignatura

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

*CT1. Compromiso ético. *CT2. Trabajo en equipos de carácter multidisciplinar. CT3. Autonomía y regulación del propio aprendizaje. *CT4. Capacidad de organización y planificación. CT5. Razonamiento crítico. CT6. Capacidad de análisis y síntesis. CT7. Iniciativa y espíritu emprendedor. CT8. Capacidad de gestión de la información. CT9. Capacidad de utilizar las nuevas tecnologías de la información y comunicación en el ámbito de estudio. CT10. Conocimiento de las herramientas informáticas relativas al ámbito de estudio. *CT11. Desarrollo de los valores profesionales, actitudes y comportamientos propios de la profesión en entornos culinarios y gastronómicos.

GRANDES COMPETENCIAS

GC1. COMPETENCIA PARA EL DESARROLLO Y PRESENTACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS Y DIVERSAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS.

GC4. COMPETENCIA PARA LA ASESORÍA GASTRONÓMICA.

GC5. COMPETENCIA PARA LA INNOVACIÓN EN GASTRONOMÍA E INICIO A LA INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS.

SUBCOMPETENCIAS

SC4. Ser capaz de seleccionar y maridar los vinos y otras bebidas a adquirir, así como de gestionar una bodega de un negocio gastronómico.

SC5. Ser capaz de aplicar el proceso creativo al desarrollo de nuevas creaciones gastronómicas.

SC10. Participar en el diseño e implementación de proyectos de asesoría en el ámbito gastronómico, actuando de manera sistemática, profesional y rigurosa.

*SC11. Ser capaz de innovar en entornos culinarios y gastronómicos.

CONOCIMIENTOS

*Cn13. Procesos de elaboración de bebidas, factores que determinan el maridaje de platos y bebidas, y bases que rigen la gestión de una bodega en un entorno culinario.

Cn40. Diversos tipos de fuentes de información en ámbitos relacionados con el sector gastronómico.

HABILIDADES

Hb10. Seleccionar las bebidas y confeccionar cartas para adecuarlas al resto de la oferta gastronómica y gestionar la bodega de un restaurante.

Hb27. Fomentar la creatividad y la capacidad para innovar.

RESULTADOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE

R1. Establecer la planificación, aprovisionamiento, y logística, producción, y elaboración y o el servicio al cliente, poniendo especial atención y cuidado en la dirección y coordinación del equipo de personas a su cargo, en la calidad de los productos y del servicio, y en la sostenibilidad del negocio.

R2. Conocer la elaboración y saber apreciar las características organolépticas de los principales tipos de vinos, bebidas fermentadas, destilados y otras bebidas.

R3. Conocer los factores que determinan el maridaje de platos y bebidas.

R4. Ser capaz de confeccionar una carta de vinos, cervezas, aguas y otras bebidas.

R5. Saber gestionar una pequeña bodega.

R6. Ser capaz de seleccionar los vinos y otras bebidas a adquirir.

10. Programa de la asignatura

10.1. Objetivos docentes

O1. Comprender y aplicar los principios de planificación, aprovisionamiento, logística y organización del servicio en el ámbito de la sumillería y la gestión de bodega.

O2. Desarrollar habilidades de liderazgo y coordinación, orientadas a la gestión de equipos de trabajo en contextos de restauración y bodega.

O3. Conocer los procesos de elaboración de vinos, bebidas fermentadas y destilados, sus tipos, así como identificar y describir sus características organolépticas mediante el análisis sensorial.

O4. Analizar los fundamentos del maridaje, comprendiendo la interacción entre alimentos y bebidas para proponer combinaciones adecuadas.

O5. Diseñar y estructurar cartas de bebidas (vinos, cervezas, aguas y otras), adaptadas a distintos tipos de establecimientos y perfiles de cliente.

O6. Aplicar los principios básicos de gestión de bodega, incluyendo control de inventarios, conservación, rotación de productos y organización del espacio.

O7. Seleccionar de forma crítica vinos y otras bebidas, considerando criterios de calidad, tipicidad, coste, demanda del cliente y coherencia con la oferta gastronómica.

10.2. Unidades docentes (bloques de contenidos)

PROGRAMA CLASES TEÓRICAS

Bloque 1: FUNDAMENTOS DE LAS BEBIDAS FERMENTADAS Y ESPIRITUOSAS (14 HORAS) (UBU y ULE)

1. Introducción a la viticultura y enología (4 h) (UBU)
2. Vinos de España y vinos internacionales (3 h) (ULE)
3. Calidad, conservación y defectos del vino (2 h) (ULE)
4. Otras bebidas fermentadas: la cerveza (2 h) (ULE)

5. Destilados, aguardientes y licores (2 h) (ULE)
6. Otras bebidas fermentadas y no fermentadas (1 h) (ULE)

Boque 2: ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE BEBIDAS (10 horas) (UVa)

7. Introducción a la cata de vinos (6 h)
8. Léxico del catador y fichas de cata (2 h)
9. Cata de otras bebidas (2 h)

Bloque 3: APLICACIÓN PROFESIONAL, SERVICIO Y GESTIÓN DE BODEGA (6 horas) (UBU)

10. Elaboración y gestión de cartas de bebidas (1 h)
11. Introducción al maridaje (2 h)
12. Protocolo, presentación en sala y servicio de bebidas (2 h)
13. Aprovisionamiento, gestión y logística en bodega (1 h).

PROGRAMA DE CLASES PRÁCTICAS

PRÁCTICAS DE AULA (5 horas):

- Utilización de software específico para gestión de una bodega de restauración (2 horas)
- Realización de propuestas de maridaje (2 horas)
- Elaboración de una carta de bebidas (1 hora)

PRÁCTICAS EN SALA DE CATA (20 horas):

- Descorchado y Servicio de vino (1 hora)
- Conocimiento de los diferentes tipos de vinos y de distintas regiones vitivinícolas nacionales: cata. (7 horas)
- Conocimiento de los diferentes tipos de vinos y de distintas regiones vitivinícolas internacionales: cata. (6 horas)
- Servicio y cata de cerveza (2 horas)
- Servicio y cata de destilados y licores. Coctelería (2 horas)
- Preparación, servicio y cata de infusiones (2 horas)

VISITA A EMPRESAS (5 horas):

- Visitas a empresas relacionadas con el sector.

10.3. Bibliografía Recomendada

UBU: https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9055&auth=SAML

ULE: https://buc-ule.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_ULE/lists/11319196760005772?auth=SAML

UVa: https://buc-uva.alma.exlibrisgroup.com/leganto/public/34BUC_UVA/lists/9735612530005774?auth=SAML

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con los resultados de aprendizaje que debe adquirir el/la estudiante

MD1. Sesiones expositivas y/o explicativas (en directo o por videoconferencia)

MD5. Aprendizaje de habilidades comunicativas

MD6. Grupos de debate

MD9. Aprendizaje basado en proyectos

MD10. Aprendizaje cooperativo

MD14. Trabajos dirigidos individuales

Metodología/Actividades docentes	Resultados de aprendizaje relacionados	Horas presenciales	Horas de trabajo individual	Total de horas
MD1/ AD1. Clases magistrales	Cn13, Cn40, R1, R2, R3, R5, R6	30		30
MD6, MD9, MD10/ AD5. Prácticas de aula	Cn13, Cn40, Hb10, Hb27, R4, R5, R6	5		5
MD1/ AD6. Visitas a empresas	Cn13, R2	5		5
MD5, MD6, MD10/ AD9. Prácticas en sala de cata	Cn13, Cn40, R1, R2, R3	20		20
MD14, MD9, MD10/ AD13. Trabajo autónomo	Cn13, Cn40, Hb10, Hb27, R1, R2, R3, R5, R6		75	75
MD14/ AD14. Trabajo tutorizado individual.	Cn13, Hb10, Hb27, R4, R5, R6		15	15
Total		60	90	150

10. Sistemas de evaluación

Procedimiento	Peso en primera convocatoria	Peso en segunda convocatoria
SE3. Informes (prácticas, casos, proyectos)	10 %	10 %
SE4. Exposiciones orales y defensa de trabajos	10 %	10 %
SE8. Prueba escrita tipo test	45 %	45 %
SE9. Prueba escrita de problemas y/o supuestos práctico	35 %	35 %
Total	100 %	100 %

- Para superar la asignatura todos los procedimientos deben superarse con una nota mínima de 4,5 y siempre y cuando la calificación final de la asignatura sea 5 sobre 10.
- La asistencia a seminarios y prácticas es obligatoria. En caso de alumnos que no pudieran asistir a los seminarios o prácticas, se les realizará un examen de prácticas correspondiente a la sesión a la que no han asistido.
- Se aplicarán las medidas antiplagio de acuerdo con la normativa vigente.

11. Calendarios y horarios

Los aprobados para el título por las respectivas universidades.

12. Idioma en el que se imparte

Español