UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE SEVILLA

UNIVERSIDAD PABLO DE OLAVIDE
CEDEP
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

ESPECIALISTA UNIVERSITARIO EN SUMILLERÍA

I Edición

INICIO: octubre/2009
CONCLUSIÓN: junio/2011

CURSO 2009/2010

DESTINATARIOS

Requisitos de Acceso y Admisión de Estudiantes:

Para el acceso a estos estudios se requiere estar en posesión de un titulo de Graduado Universitario, Diplomado, Licenciado, Ingeniero agrónomo, o equivalente.

Podrán acceder también profesionales de la hostelería y el turismo de cualquier ámbito, así como aquellos pertenecientes al sector de la enología y la viticultura. Estos profesionales deberán acreditar 2 años de experiencia en su puesto de trabajo, y su curriculum será revisado por la dirección del curso para admitir su matriculación.

Igualmente los Titulados por Escuelas de Hostelería o alumnos con al menos 100 horas en cursos de viticultura, enología o cata tendrán acceso al curso, previa autorización por la dirección del curso.

PROGRAMA

- VITICULTURA (3 créditos ECTS)

1.1. La vid: historia y descripción de la planta
1.2. Influencia del clima en la vid
1.3. Influencia del suelo en la vid. Patrones de vid
1.4. Morfología de la planta
1.5. El grano de uva: constitución y composición
1.6. Factores vitícolas que modifican la calidad
1.7. El ciclo vegetativo de la vid
1.8. La poda y otras técnicas de cultivo
1.9. Plagas y enfermedades de la vid
1.10 Los tratamientos de la viña

- ENOLOGIA (3 créditos ECTS)

2.1. La vendimia
2.2. Constituyentes de la uva y control de maduración
2.3. Tratamientos de la vendimia
2.4. El material de vinificación

2.5. Tratamientos y corrección de los mostos
2.7. Las vinificaciones
2.8. El roble. Tipos y aportes al vino
2.9. El corcho y otros sistemas de taponado

- VINOS DE ELABORACIONES ESPECIALES Y OTRAS BEBIDAS (4 créditos ECTS)

3.1. Vinificaciones especiales. Tipos y Métodos de elaboración
3.2. Normativa de los vinos de elaboraciones especiales
3.3. Los vinos de aperitivo (vermouts)
3.4. Quinas y Bitters (principales)
3.5. Otras bebidas

- GEOGRAFIA VINÍCOLA NACIONAL (4 créditos ECTS)

4.1. Denominaciones de Origen de España. Vinos de la Tierra.

- TECNOLOGÍA DEL SERVICIO I (2 créditos ECTS)

5.1. Bodega del restaurante
5.2. La carta de vinos
5.3. Organización y servicio

- LA CATA TEÓRICA (3 créditos ECTS)

6.1. Definición
6.2. Objetivos de la cata
6.3. Tipos de cata, analítica, hedonista y comercial
6.4. Limitaciones, condicionamiento y autogestión
6.5. El descubrimiento del mundo sensorial
6.6. El funcionamiento de nuestros sentidos
6.7. El examen visual
6.8. El examen olfativo
6.9. El examen gustativo
6.10. La cata según los constituyentes del vino
6.11. El equilibrio de los vinos
6.12. El vocabulario de la cata
6.13. La cata escrita
6.14. La cata oral
6.15. La cata comercial

- GEOGRAFIA VINÍCOLA INTERNACIONAL (4 créditos ECTS)

1.1. Vinos de Francia
1.2. Vinos de Italia
1.3. Vinos de Alemania
1.4. Vinos de Portugal
1.5. Vinos de Luxemburgo, Grecia

1.6. Resto de U.E.
1.7. Vinos de Suiza
1.8. Resto de Europa
1.9. Los vinos de América (norte, centro y sur)
1.10. Los vinos de Sudáfrica
1.11. Los vinos de Australia y Nueva Zelanda
1.12. Los vinos de África y Oriente Medio
1.13. Otros vinos y países

- LICORES Y DESTILADOS (4 créditos ECTS)

2.1. Historia y conocimientos sobre la elaboración y destilaciones.
2.2. Los medios de destilación (alambiques)
2.3. Familias y clasificaciones de los aguardientes
2.4. Los aguardientes de vino
2.5. Los aguardientes de residuos de uva- vino
2.6. Los aguardientes de sidra
2.7. Geografía y conocimientos de los aguardientes de frutas
2.8. Otros aguardientes: Tequila, Mezcal.
2.9. Las bebidas espirituosas: ginebra, anises, pacharan, akuavits
2.10. Aguardientes de tubérculos y/o cereales: Vodka, otros aguardientes
2.11. El Sake (vino-arroz)
2.12. Los Whiskys: España, Escocia, Irlanda, resta de Europa, EEUU, Canadá.
2.13. Aguardientes de caña y sus residuos: el ron, la cachaça, la caña, otros.
2.14. Los licores y las cremas .
2.15. Cata

- PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS (4 créditos ECTS)

3.1. Quesos
3.2. Conocimiento de otros productos
3.3. Practicas

- GESTIÓN (1 crédito ECTS)

4.1. Gestión y servicio

- TECNOLOGIA DEL SERVICIO II (1,4 créditos ECTS)

5.1. Servicio, funciones y cualidades del Sommelier
5.2. El servicio delante del cliente

- LA CATA PRÁCTICA (3 créditos ECTS)

6.1. Cata de vinos de Francia
6.2. Cata de vinos de Italia
6.3. Cata de vinos de Alemania
6.4. Cata de vinos de Portugal

6.5. Cata de vinos de Luxemburgo, Grecia.
6.7. Cata de vinos de Suiza
6.9. Cata de vinos de América (norte, centro y sur)
6.10. Cata de vinos de Sudáfrica
6.11. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda
6.12. Cata de vinos de África y Oriente Medio
6.13. Cata de aguardientes de tubérculos: Vodka
6.14. Cata de sake (vino-arroz)
6.15. Cata de Whiskys
6.16. Cata de aguardientes de caña y sus residuos: el ron, la cachaça, la caña, otros.
6.17. Cata de licores y cremas

- LEGISLACIÓN (3 créditos ECTS)

7.1. Legislación de vinos de Francia.
7.2. Legislación de vinos de Italia
7.3. Legislación de vinos de Alemania
7.4. Legislación de vinos de Portugal
7.5. Legislación de vinos de Luxemburgo Grecia
7.6. Legislación de vinos del resto de la UE.
7.7. Legislación de vinos de Suiza
7.8. Legislación de vinos del resto de Europa
7.9. Legislación de vinos de América (norte, centro y sur)
7.10. Legislación de vinos de Sudáfrica.
7.11. Legislación de vinos de Australia y Nueva Zelanda
7.12. Legislación de vinos de África y Oriente Medio
7.13. Legislación de vinos de otros países
7.14. Legislación de Quesos
7.15. Legislación de vinagres
7.16. Legislación de trufes, foie, caviar, ostras y otros productos
7.17. Legislación de jamón
7.18. Legislación de cigarro-puro
7.19. Legislación de aguardientes de vino
7.20. Legislación de los aguardientes de residuos de uva– vino
7.21. Legislación de los aguardientes de sidra
7.22. Legislación de otros aguardientes: Tequila, Mezcal...
7.23. Legislación de las bebidas es espirituosas: ginebra, anises, pacharan, akuavits.
7.24. Legislación de aguardientes de tubérculos y/o cereales: Vodka, otros aguardientes
7.25. Legislación del Sake (vino-arroz)
7.26. Legislación de Whiskys
7.27. Legislación de aguardientes de caña y sus residuos: El ron, la cachaça, la caña, otros.
7.28. Legislación de licores y las cremas.

TRABAJO FINAL

No procede.

RESPONSABLES PROGRAMA

Dirección académica: D. José Ignacio Ibeas Corcelles
Coordinación: D. Pedro Oliver
Responsable de calidad: Dña. Eva Maria Valero Blanco

PROFESORADO

- D. Juan Alberto González García (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla)
- D. José Manuel Botija López (Enologic consultores)
- D. Juan Muñoz Ramos (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres)
- D. José Barra Jurado (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla)
- D. Antonio José Suárez Hidalgo (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla)
- D. David Hernández San Juan (Escuela Superior de Hostelería de Sevilla)
- Dña. Hiniesta Toro Díaz (De la Tierra)
- D. José Ángel Sierra García (Escuela Superior de Hostelerita de Madrid)
- D. Daniel Ramos (Hacienda Benazuza)
- D. Santiago Alonso Box (Jovial)
- D. José Ignacio Ibeas Corcelles (Universidad Pablo de Olavide)

OBJETIVOS

Competencias básicas a alcanzar en el programa:

- Proporcionar al alumno las capacidades y conocimientos necesarios relacionados con la cultura del vino, su comercialización, su servicio y su consumo.
- Dotar al alumno de conocimientos técnicos e industriales implicados en los objetos con los que trabaja el profesional de la sumillería.
- Capacitar al alumno para desempeñar las tareas de sumiller con eficacia y alta responsabilidad.
- Desarrollar procesos de investigación y desarrollo relacionados con la enología, tanto en los aspectos técnicos (instrumentos de trabajo, conservación, etc.) como en los aspectos relacionados con el producto en sí.
- Proporcionar la base para un desarrollo profesional continuo en el futuro en el ámbito de la restauración y, en concreto, de la enología y la sumillería.
- Otorgar un certificado profesional de sommelier avalado por la Asociación Nacional de Sumilleres y la Asociación Internacional de Sumillers.

Para ello, en el programa formativo, la metodología de enseñanza y el sistema de evaluación enfatizarán las siguientes orientaciones:

a. Énfasis en el desarrollo de las competencias necesarias para el desarrollo de tareas específicas relacionadas con el vino.
Énfasis en las habilidades y actitudes que se requieren para el desarrollo de actividades técnicas y de gestión: venta y comercialización del vino, trabajo con los instrumentos relacionados con el vino, recomendación, maridaje, cata y servicio del vino.

b. Énfasis en el desarrollo del espíritu crítico

Se fomentará el desarrollo de la capacidad crítica y analítica sobre la materia de estudio y sobre el entorno profesional. Se fomentará la capacidad para reconocer las cuestiones profesionales, morales y éticas implicadas en los servicios ofrecidos, y seguir como guía la adopción de las prácticas profesionales, éticas y legales adecuadas.

c. Énfasis en el desarrollo de actitudes que fortalecen la adaptación al cambio y el espíritu innovador
Se fortalecerá el desarrollo de actitudes que preparan para cambiar y adaptarse a nuevas tareas (polifuncionalidad y polivalencia), para el desarrollo de relaciones con el cliente en cualquier contexto material, cultural, político y geográfico y para el desarrollo de la inteligencia emocional. Así mismo, se fortalecerá el desarrollo de actitudes que favorecen la curiosidad por la investigación y la innovación.

d. Énfasis en el trabajo en equipo
Se fomentará el trabajo en equipo entre los estudiantes con el objetivo de prepararles para el ejercicio de su actividad en un entorno plural y de desempeño conjunto.

e. Enfoque internacional
Se fomentará el desarrollo de actitudes y capacidades que faciliten al alumno el desempeño de su actividad en cualquier parte del mundo, relacionándose con personas de otras culturas y entendiendo sus necesidades como clientes, actuando en materias propias de su actividad en un contexto internacional y, en último término, proponiendo y desarrollando políticas de expansión internacional de productos y servicios propios del sector.

f. Enfoque práctico
Se incluirán actividades prácticas que favorezcan el aprendizaje de los conocimientos teóricos y faciliten el desarrollo de las habilidades, aptitudes y actitudes que forman parte de las competencias profesionales deseables, a través de la aplicación de la teoría en un contexto real. No obstante esta diferencia, en todas las asignaturas se realizarán talleres o ejercicios prácticos

Los instrumentos a utilizar serán los siguientes:

1. Explicaciones de la teoría: Algunos módulos tienen un fuerte componente teórico, con énfasis en el aprendizaje de conceptos y modelos normativos. En ellas se promoverá la lectura y la reflexión, individual o en grupo.

2. Memorias: En muchos de los módulos se pide al alumno la realización de una memoria sobre algún tema referente a parte de los contenidos que implica la

búsqueda de información, su procesado y la redacción de un documento final, siempre asesorado por los profesores de dicho módulo.

3. Catas: como complemento necesario de las actividades anteriores se enfatizarán las degustaciones valorativas de los productos objeto de estudio (vinos, licores, aguas, cervezas, etc), de forma que el alumno sea capaz de evaluar dichos productos por medio de los sentidos, de forma técnica, analítica y objetiva.

4. Visitas: Se plantea el desarrollo de visitas a bodegas, viñas, fabricas de cerveza o quesos, restaurantes, etc que complemente la formación del alumnado en cuanto a los sistemas de producción y mantenimiento de los productos.

5. Chats, foros y correos electrónicos para mantener un continúo contacto entre el estudiante y el profesor, así como entre los alumnos.

LUGAR: Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Nº CRÉDITOS ETCS: 39 (2 niveles. NIVEL 1: 19 créditos ects. NIVEL 2: 20 créditos ects)
MODALIDAD: Presencial. Es Obligatorio el 80% de asistencia a cada Módulo.
HORARIO: Lunes y Martes de 16:30 a 20:30 h.
NUMERO DE PLAZAS: 25
PRECIO: Tasas de Matrícula (No Incluyen Expedición de Título): 4.800 € (2.400€ cada curso académico)
DURACIÓN: octubre/2009 - junio/2011
BECAS: Se concederá un 10% de becas sobre el total de alumnos matriculados.
RESERVA DE MATRÍCULA: 280 €

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Plaza de Molviedro, 4 cp: 41001 Sevilla
Teléfono: 954 29 30 21
Fax: 954 21 10 91
E-mail: escuela@esh.es