



## MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN SUMILLERÍA POR LA UNIVERSIDAD DE LEÓN

**PRESENTACIÓN:** La Microcredencial es un Título Propio de la Universidad de León cuyo objetivo general se basa en proporcionar una formación teórica y práctica en sumillería, contemplando aspectos tales como la elaboración y el servicio del vino, así como aspectos sensoriales del mismo y otros alimentos. Formación en gestión de bodega en restauración y servicio del vino. Formación sobre aspectos generales en otros productos que acompañan al vino en restauración. Formación sobre otras bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas. Formación en funciones y responsabilidades de un sumiller. Formación sobre aspectos legislativos y del comercio del vino.

**DESTINATARIOS:** Esta Microcredencial está dirigida a personas que pretendan conseguir una formación teórica y práctica en sumillería, contemplando aspectos tales como el conocimiento y servicio del vino y la gestión de la bodega en restauración.

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:** Las clases serán semipresenciales, siendo las clases teóricas on-line y las prácticas y exámenes en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León (Campus de Vegazana).

**DIRECTORES:** Montserrat González Raurich y Adolfo Benítez Fernández.

**DURACIÓN Y HORARIO:** del 27 de enero de 2025 al 30 de junio de 2025. Las actividades formativas on-line tendrán lugar los lunes en horario de mañana y tarde (de 9:30 a 13:30 horas y de 16:30 a 18:30 horas) y algunos martes (de 9:30 a 11:30 horas) en horario de mañana. Las actividades presenciales tendrán lugar algunos lunes en horario de mañana y tarde.

**RÉGIMEN ACADÉMICO:** La Microcredencial está organizada en cinco módulos. Los módulos se organizan en contenidos formativos on-line, prácticas presenciales y examen presencial de cada uno. El estudiante ha de asistir a las actividades formativas presenciales y aprobar cada módulo para lograr el título.

**MODALIDAD DE IMPARTICIÓN:** Semipresencial de 145 horas. Formación on-line 100 horas. Formación práctica presencial 37 horas. Exámenes 8 horas.

### PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA (MÓDULOS Y CONTENIDOS):

#### MÓDULO 1: VITICULTURA Y ENOLOGÍA

- La vid. Principales prácticas vitícolas. Principales variedades de uva.
- Concepto de *terroir*, evaluación de los factores geológicos y climáticos. Enfermedades de la vid.
- Introducción y marco teórico de la enología.
- Composición del mosto y del vino.
- Microbiología enológica.
- Vinificación de vinos tranquilos. Vinificación de vinos dulces y semidulces. Vinificación de vinos espumosos.
- La crianza del vino.
- La botella.
- Visitas técnicas.

14 horas Teoría, 2 horas Visita, 2 horas Examen



#### MÓDULO 2: ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL VINO

- La cata organoléptica.
- Metodología de la cata.
- Vocabulario específico.
- Defectos del vino.
- Vinos españoles.
- Vinos internacionales.

38 horas Teoría, 18 horas Prácticas, 2 horas Examen

#### MÓDULO 3: CONOCIMIENTO DE OTRAS BEBIDAS Y OTROS PRODUCTOS

- Bebidas espirituosas (whisky, ginebra, brandy...).
- Otras bebidas alcohólicas (cerveza, sidra...).
- Otros productos (queso, jamón, AOVE, pan...).

15 horas Teoría, 13 horas Prácticas, 1 hora Examen

#### MÓDULO 4: RESTAURACIÓN Y SERVICIO

- El sumiller.
- La carta de vinos.
- La bodega en la restauración.
- Gestión del servicio del vino.
- Protocolo en restauración y técnicas de ventas.
- Maridaje de vinos y alimentos.

26 horas Teoría, 4 horas Prácticas, 2 hora Examen

#### MÓDULO 5: LEGISLACIÓN, COMERCIO Y CONSUMO RESPONSABLE

- Pirámide de calidad de los vinos Reglamento europeo Legislación nacional
- Comercio del vino
- Consumo responsable

7 horas Teoría, 1 hora Examen

**PROFESORADO:** El profesorado está compuesto por profesores de la Universidad de León (Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería y Ciencias Agrarias) y de profesionales del sector de la hostelería y restauración y del sector del vino.

**PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN:** A través de la página web <https://preinscripcion.unileon.es/intro> del 18 de diciembre de 2024 al 15 de enero de 2025. Para formalizar la preinscripción es preciso abonar 100 euros que serán descontados del coste de la matrícula.

#### CRITERIOS DE SELECCIÓN:

- Pertenencia a la Asociación de Sumilleres de León.
- Pertenencia a una de las asociaciones de sumilleres nacionales integradas en la UAES.
- Motivación por la que el solicitante desea realizar la Microcredencial.
- Relación del currículum vitae con el ámbito de la restauración.
- Expediente académico.

#### PERIODO DE MATRICULACIÓN:



El alumnado podrá matricularse desde el 17 de enero hasta el 24 de enero de 2025. La impartición de la Microcredencial, condicionada a un número mínimo de alumnos matriculados, se confirmará el 25 de enero de 2025.

**PRECIO DE LA MATRÍCULA:**

725 €/ alumno.

El importe de la matrícula incluye asistencia a las clases teóricas y prácticas, documentación y material.

Los alumnos pertenecientes a la Asociación de Sumilleres de León tendrán una matrícula más reducida. El importe se abonará mediante ingreso en la cuenta IBAN: ES84 2103 4200 3000 3344 1753 (beneficiario: Universidad de León; Concepto: Microcredencial en Sumillería)

**INFORMACIÓN ACADÉMICA**

Montserrat González Raurich

Dpto. Higiene y Tecnología de los Alimentos (Universidad de León)

Miércoles y viernes de 11h a 13h

TELÉFONO 987 293 452

E-MAIL: [mmgonr@unileon.es](mailto:mmgonr@unileon.es)

Adolfo Benítez Fernández

Asociación de Sumilleres de León

E-MAIL: [sumilleresleon@gmail.com](mailto:sumilleresleon@gmail.com)

<https://sumilleresleon.com/formacion/>