

PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN: A través de la página web de la Microcredencial (<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 on line, desde el 17 hasta el 24 de enero de 2025. La impartición de la Microcredencial, estará 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. No incluye los gastos derivados de las visitas técnicas.

El importe se abonará mediante ingreso en la cuenta de la ULE en Unicaja: ES84 2103 4200 3000 3344 1753. En Concepto se debe especificar "Microcredencial en Sumillería" y en el ingreso debe figurar el nombre y apellidos del alumno. Beneficiario: Universidad de León.

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

Adolfo Benítez Fernández,
Asociación de Sumilleres de León
E-MAIL: sumilleresleon@gmail.com

INSCRIPCIONES:

<https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/titulos-propios>

COLABORADORES:



MICROCREDENCIAL EN SUMILLERÍA

Curso 2024/25



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. La formación será semipresencial, con formación on-line y formación práctica presencial.

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).

DIRECTORA Montserrat González Raurich y Adolfo Benéitez Fernández

NÚMERO DE ESTUDIANTES: Mínimo 20 y máximo 30.

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

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.



PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA:

MÓDULOS Y CONTENIDOS	HORAS
MÓDULO 1: VITICULTURA Y ENOLOGÍA	18
14 horas Teoría, 2 horas Visita, 2 horas Examen	
MÓDULO 2: ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL VINO	58
38 horas Teoría, 18 horas Prácticas, 1 hora Examen	
MÓDULO 3: CONOCIMIENTO DE OTRAS BEBIDAS Y OTROS PRODUCTOS	28
15 horas Teoría, 12 horas Prácticas, 1 hora Examen	
MÓDULO 4: RESTAURACIÓN Y SERVICIO	33
27 horas Teoría, 4 horas Prácticas, 2 horas Examen	
MÓDULO 5: LEGISLACIÓN, COMERCIO Y CONSUMO RESPONSABLE	8
7 horas Teoría, 1 hora Examen	
TOTAL HORAS	145