

Guía Docente de *Sumillería (I)*

1. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre	Sumillería (I)				
Materia	Sistemas de servicio y atención al cliente				
Código	GGFF03				
Titulación	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
Centro	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
Tipo	Obligatoria				
Año académico	2017-2018	Curso	2º curso	Periodo lectivo	2º semestre
Itinerario	--				
Idioma	Castellano				
ECTS	3				
Horario	Consultar en Moodle.				
Aula/Taller	Consultar en Moodle.				

2. DATOS DEL PROFESORADO

Profesora	SANTOS, Koro
Profesor	PARRAS, Gonzalo

3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

3.1. Presentación

Esta asignatura pretende introducir al alumno en el conocimiento del vino desde su origen y elaboración, teniendo en cuenta la situación actual del vino en el mundo de la restauración.

3.2. Objetivos

1. Conocer la situación actual de producción y consumo de vino y otras bebidas, y su relación con la gastronomía.
2. Identificar, y aplicar correctamente las normas de servicio, conservación, y oferta de vinos y otras bebidas en restaurante.
3. Identificar, y describir correctamente los diferentes tipos de elaboraciones de vinos, y las principales zonas productoras y D.O.s de España.

3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas

C.01: Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.

C.02: Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.
C.04: Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
C.07: Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existente
C.08: Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
C.10: Aplicar conceptos, técnicas y métodos de carácter científico en trabajos y proyectos relacionados con los productos y materias primas, la tecnología, el tratamiento de los alimentos, los comportamientos y tendencias de los consumidores... en el ámbito gastronómico.

4.2. Competencias transversales

CT. 01: Planificación y organización

CT. 02: Iniciativa

CT. 03: Flexibilidad

CT. 04: Trabajo en equipo

CT. 05: Orientación al cliente

CT. 06: Aprender a aprender

CT. 07: Resolución de problemas

CT. 08: Comunicación eficiente

CT. 09: Uso de las TIC

5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
Resultado de aprendizaje												
RA4.18	Conocer la situación actual de producción y consumo de vino y otras bebidas, y su relación con la gastronomía.	40	10		20	20	10	100%	0,6		0,3	0,9
RA4.19	Identificar, y aplicar correctamente las normas de servicio, conservación, y oferta de vinos y otras bebidas en restaurante.	50	20		10	20		100%	0,6		0,3	0,9
RA4.20	Identificar, y describir correctamente los diferentes tipos de elaboraciones de vinos, y las principales zonas productoras y D.O.s de España.	40	5		40	10	5	100%	0,5		0,7	1,2

Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

6. CONTENIDOS

6.1. Contenidos

- Identificación y características de vinos nacionales.
- Identificación y características físico-químicas de licores, alcoholes y otras bebidas.
- Productos complementarios: manipulación y almacenamiento.
- Maridajes y diseño de menús. Degustación de bebidas.

7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

7.1. Recursos didácticos necesarios

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

7.2. Bibliografía

Bibliografía recomendada

- ACOSTA, Yanet; DOTRES PELAZ, Carlos. *El mundo del vino*. Barcelona: Larousse, D.L. 2013. ISBN 978-84-15785-58-3.
- Análisis de vinos, mostos y alcoholes*. B Madrid: AMV: Mundi-Prensa, 2003. ISBN 84-8476-132-0.
- AXEL SPRINGER. *El gran libro del vodka*. Madrid: Axel Springer, 2013. ISBN 978-84-942171-0-4.
- BARQUÍN, Jesús. *The Finest Wines of Rioja and Northwest Spain*. [S.l.]: Fine Wines Editions, [19--?]. ISBN Número.
- BECKETT, Neil; BELLVER, Juan Manuel. *1001 vinos que hay que probar antes de morir*. 2ª ed. Barcelona: Grijalbo, 2013. ISBN 978-84-253-5091-7.
- BLOUIN, Jacques; PEYNAUD, Émile. *Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino*. 4ª ed. Madrid: Mundi-Prensa, 2003. ISBN 84-8476-160-6.
- CASAMAYOR, Pierre; COLOMBANI, Marie-Josée. *El libro del amante del whisky*. 3ª ed. Palma: Olañeta, 2005. ISBN 84-9716-092-4.
- CHARTIER, François. *Taste buds and molecules: the art and science of food, wine, and flavor*. Hoboken, N.J.: Wiley, 2012. ISBN 978-1-118-14184-7.
- DOMINÉ, André. *El vino*. Potsdam: h.f. ullmann, 2008. ISBN 978-3-8331-4612-1.
- FALCÓ FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA, Carlos. *Entender de vino*. 10ª ed. Madrid: Martínez Roca, 2004. ISBN 84-270-3008-8.
- JACKSON, Michael. *Atlas ilustrado del whisky: la guía mundial definitiva*. Madrid: Susaeta, [2011]. ISBN 978-84-677-1607-8.
- JOHNSON, Hugh. *El vino: nuevo atlas mundial*. 4ª ed. Barcelona: Blume, 1995. ISBN 84-8076-186-5.
- JOLY, Nicolas. *Comprender el vino, la viña y la biodinámica*. Estella: La Fertilidad de la Tierra, 2010. ISBN 978-84-936308-9-8.
- KÜSTER, Inés. *Marketing del Vino*. [S.l.]: Pirámide, 2011.
- La ginebra en la gastronomía del siglo XXI*. Barcelona [Iruñea, Navarra]: Lunwerg: Gourmet-Image, 2012. ISBN 978-84-9785-856-4.
- LE CORDON BLEU. *Escuela de vino: comprar, conservar, catar, servir y beber el vino*. Barcelona: Blume, 2008. ISBN 978-84-9801-364-1.
- LLADÓ, Vador. *El secreto del vodka*. Barcelona: Ara Llibres, 2014. ISBN 978-84-942171-0-4.
- MUÑOZ RAMOS, Juan. *Vinos internacionales*. Barcelona: Libros Cúpula, 2009. ISBN 978-84-480-4849-5.
- PARDOS, Arturo. *Cómo quiero que me sirvan el vino*. 2ª ed. ampliada. Madrid: Alianza Editorial, 2011. ISBN 978-84-206-6467-5.
- ROBINSON, Jancis. *How to taste: a guide to enjoying wine*. New York: Simon & Schuster, 2008. ISBN 978-1-4165-9665-3.
- ROBINSON, Jancis. *Wine Grapes: a complete guide to 1.368 vine varieties, including their origins and flavours*. [S.l.]: Viking adult, [19--?].
- VACCARINI, Giuseppe. *Manual de sumiller: cómo conocer, apreciar y juzgar el vino y cómo gestionar una bodega*. Madrid: Susaeta, [2008]. ISBN 978-84-305-6881-9.
- WESTERLUND, Örjan. *Whisky: historia, elaboración y disfrute*. Postdam: h.f. ullmann, 2013. ISBN 978-3-8480-0456-0.

Guías

Guía Peñín de los vinos de España 2014. Madrid: PI&ERRE, DL 2013. ISBN 978-84-95203-95-3.

Le guide des meilleurs vins de France 2014. Guía de La Revue du Vin de France. Issy-les-Moulineaux: Société d'Information et de Création (SIC), 2013. ISBN 978-2-84831-623-9.

Le guide Hachette des vins 2014. Paris: Hachette Pratique, 2013. ISBN 978-2-01-238446-0.