

## Guía Docente de *Sumillería (II)*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	<b>Sumillería (II)</b>				
<b>Materia</b>	Sistemas de servicio y atención al cliente				
<b>Código</b>	GGFF05				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	3 <sup>er</sup> curso	<b>Periodo lectivo</b>	1 <sup>er</sup> semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Castellano				
<b>ECTS</b>	3				
<b>Horario</b>	Consultar en Moodle.				
<b>Aula/Taller</b>	Consultar en Moodle.				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesora</b>	GARCÍA-GRANERO, Pilar
------------------	-----------------------

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

La asignatura de Sumillería II ofrece al alumno la posibilidad de profundizar en todos los campos que están involucrados en el nacimiento de un vino: viticultura, microbiología, procesos de elaboración y crianza, así como adentrarse en los principales países productores europeos (principales zonas de producción, singularidades, vinos representativos...)

#### 3.2. Objetivos

Conocimiento del mundo del vino, desde su nacimiento en la viña hasta su puesta en el mercado, profundizando en los procesos que diferencian los diferentes estilos y calidades.  
Identificar las más importantes zonas vitivinícolas europeas y las particularidades de los vinos que en ellas se elaboran.  
Capacitar a los alumnos para que puedan analizar organolépticamente diferentes vinos, resaltando sus virtudes y/o detectando posibles problemas o defectos.

#### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
<b>C.01:</b> 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.
<b>C.02:</b> 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.
<b>C.06:</b> Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
<b>C.07:</b> Definir y desarrollar una propuesta innovadora de negocio viable y sostenible en el ámbito gastronómico, o incorporar mejoras a las ya existentes.
<b>C.10:</b> 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. 02: Iniciativa
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 08: Comunicación eficiente

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Total % / Actividad formativa	Evaluación propuesta (ECTS)			Total ECTS / Evaluación propuesta
		Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.	Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.	Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.	Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.	Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.	Ponencias, jornadas, visitas a empresas.		Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.	Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.	Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica.	
<b>Resultado de aprendizaje</b>												
<b>RA5.17</b>	Obtener conocimientos teóricos sólidos sobre las diferentes ciencias que intervienen en la elaboración de un vino (viticultura, bioquímica, ingeniería de bodega...).	10	10		20	50	10	100%	0,84	0,12	0,24	1,2
<b>RA5.18</b>	Ser capaz de llevar a cabo el análisis organoléptico de un vino, vinculándolo a los conocimientos antes expresados (describiendo sus virtudes y detectando posibles defectos) y mejorando la profesionalidad en el trato con el cliente y el desarrollo de cartas de vinos interesantes y novedosas.	20	30		30		20	100%	0,48	0,36	0,36	1,2
<b>RA5.19</b>	Desarrollar interés (motivación) por ampliar conocimientos y saber transmitirlos y emplearlos en el transcurso de la vida profesional.		15		15	40	30	100%	0,42	0,09	0,09	0,6

### Mecanismos de recuperación

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

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- El cultivo y la vendimia.
- Elaboración y conservación del vino. Procesos y análisis químicos y bioquímicos.
- La crianza del vino.
- Aspectos regulatorios y legales en la producción del vino.
- Identificación y características de vinos internacionales.

## 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.
- Aula de cata
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

#### **Bibliografía básica**

Blouin, Jacques. Enología Práctica: conocimiento y elaboración del vino. España, Editorial Mundiprensa, 2003, ISBN: 84-8476-160-6

LAROUSSE. Los Vinos. España. Spes Editorial, 2005. ISBN 84-8332-761-9

Bujan, Josep. Guía de la nueva cultura del vino. España Editorial Rubes, 2003, ISBN: 84-497-0068-X

#### **Bibliografía recomendada**

Puckette, Madeine y Hammack, Justin. Wine Folly, The essential Guide to Wine. Estados Unidos. Editorial Avery, 2015, ISBN: 978-1-592-40899-3

Robinson, Jancis. How to taste. Estados Unidos. Editorial Editorial Simon&Schuster (The Oxford Companion to Wine). 2008, ISBN: 978 -1-4165-9665-3

Clarke, Oz. Uvas y Vinos. España. Editorial Blume, 2002, ISBN: 84-8076-427-9