



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN,
BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

TECNICATURA EN SOMMELLERIE

(Validez Nacional s/ Res. MECyT N°998/03 y Modificatoria DNGU N° 675/08)

PRESENTACIÓN:

Vista la necesidad del desarrollo de la industria vitivinícola junto al desarrollo turístico de la provincia y la creciente demanda de profesionales especializados en el conocimiento de las propiedades de los vinos, costumbres y estilos de consumo, la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Bioquímicas y Farmacéuticas comenzó el dictado de la carrera de SOMMELIER.

La Sommelierie es la profesión que abarca el servicio y la gestión de vinos y otras bebidas y alimentos. Su formación comprende entre otros temas, viticultura, elaboración de vinos, geografía vitivinícola, análisis sensorial, bebidas especiales, otros productos gourmets (puros, quesos, chocolate, café, yerba mate, té, etc.), servicio y maridaje.

La tarea del sommelier es educar y orientar al consumidor en la mejor elección; difundiendo la cultura y el consumo responsable del vino.

ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

La carrera tiene una duración de dos años, distribuidos en cuatro cuatrimestres, con una modalidad de cursado presencial intensivo, concentrado en dos o tres días a la semana.

El diseño del Plan de Estudios permite recibir a aspirantes con experiencia y/o vocación por el servicio y la gestión en restaurantes y también aquellos postulantes con trayectoria y/o deseos por trabajar en otras empresas o industrias vinculadas al mundo del vino (bodegas, vinotecas, tiendas especializadas, etc).

Alcances del Título:

Desempeñarse como responsable del servicio y cuidado de vinos y bebidas en restaurantes, bares, vinotecas, bodegas. Conducir degustaciones de vinos y bebidas en general. Realizar publicaciones de vinos y bebidas en medios de comunicación especializados. Organizar eventos en la industria vitivinícola. Integrar equipos de posición en restaurantes, hoteles y vinotecas de primera categoría en coordinación con el cheff, maîtres y barman. Capacitar personal de restaurantes y hoteles, en servicios de cuidados del vino y otras bebidas. Colaborar en planes de marketing en bodegas y vinotecas. Asesorar en distintos ámbitos acerca de las propiedades de los vinos, costumbres y consumos.

TÍTULO: Sommelier



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN,
BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

PLAN DE ESTUDIOS

	Primer Cuatrimestre		
	Asignatura	Carga total	Horaria
1	Sommellerie I	30	
2	Geografía Vitivinícola I	30	
3	Viticultura	25	
4	Enología I	30	
5	Servicio I	15	
		130	
	Segundo Cuatrimestre		
6	Sommellerie II	40	1
7	Geografía Vitivinícola II	30	2
8	Enología II	31	4
9	Bebidas Especiales I	30	
10	Servicio II	15	5
11	Formación Humanística I	16	
		162	
	Tercer Cuatrimestre		
12	Sommellerie III	36	6
13	Geografía Vitivinícola III	35	7
14	Servicio III	15	10
15	Bebidas Especiales II	30	9
16	Estudio de Productos I	30	
		146	
	Cuarto Cuatrimestre		
17	Sommellerie IV	30	12
18	Geografía Vitivinícola IV	35	13
19	Bebidas Especiales III	15	15
20	Estudio de Productos II	15	16
21	Servicio IV	15	14
22	Formación Humanística II	16	11
		126	
23	Práctica de Estudios de Procesos	350	3 y 8
24	Práctica de Servicios	350	
25	Optativa	72	
26	Inglés	100	
		872	
	Carga Horaria Total	1436	

Trabajo Final Integrador: Será requisito para la obtención del título, la realización de un Trabajo final integrador que incluya los contenidos teórico prácticos de las distintas asignaturas.



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN, BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

Contenidos Mínimos de las materias del plan de estudios

Primer Cuatrimestre

01 - Sommellerie I

Historia de la Sommellerie. Desarrollo de la profesión. El rol de Sommelier: gestión y servicio. Nociones básicas del servicio y gestión. Introducción a la gastronomía. El ABC de la cocina. Gastronomía Argentina. Introducción al maridaje. Reglas básicas. Teorías sobre el Maridaje.

02 - Geografía Vitivinícola I

Introducción a la Geografía Vitivinícola. Nuevo Mundo y Viejo Mundo del Vino. Introducción al mundo vitivinícola. Argentina en el contexto internacional. La llegada de la vid a América y a nuestro país. Principales variables económicas de la economía del vino: producción, consumo, comercio exterior, parque varietal. Regiones Vitivinícolas: NOA; Centro o Cuyo, Patagonía.

03 - Viticultura I

Factores de Calidad. Clima. Suelo. Cepas. La vid: componentes. Morfología de la uva. Fenología: Fases de la vid. Tareas de viñedo. Poda, desbrote, raleo, deshoje. Enfermedades y plagas. Otros tratamientos. Cosecha. Indicadores de madurez y calidad de la uva.

04 - Enología I

Historia de la enología. La enología preventiva y curativa. La enología creativa y moderna. Proceso de elaboración de vinos. Vinos tranquilos y vinos espumantes. Vinos Tintos, rosados y blancos. Vinos secos y dulces. Elaboraciones especiales. Barrica y otras alternativas de madera. Fraccionamiento. Sistemas de cierre.

05 - Servicio I

Introducción al servicio. Reglas básicas. Servicio de Vinos. Mice en place. Los utensilios. Su uso. Sacarchos, copas, catador, fraperas, cristales. Higiene y guarda. Actitud frente al comensal.

Segundo Cuatrimestre

06 - Sommellerie II

La Sommellerie en el escenario internacional. Organismos que regulan la profesión: ARS y ASI. Los concursos de Sommeliers. El Sommelier y su relación con los actores corporativos de la industria. El Sommelier como comunicador del vino argentino en el mundo. Su rol de educador frente al consumidor.

07 - Geografía Vitivinícola II

Geografía del Viejo Mundo. Francia, Italia y España. Los grandes y tradicionales productores. Variables económicas. Regiones vitivinícolas. Sus cepas y vinos emblemáticos. Legislación vitivinícola. Productores tradicionales y nuevos productores.

08 - Enología II

Elaboración de Espumantes. Método Champenoise. El Champagne. Historia y origen. El método Charmat. Método Rural. Otros Métodos. Ventajas y desventajas de cada método.

09- Bebidas Especiales I

Bebidas Destiladas. Origen de la destilación. La destilación. Formas de destilar. Pot Still y Coffey Still. Destilados de Vino y orujo. Bebidas destiladas con denominación de origen. Legislación sobre bebidas destiladas.

10 - Servicio II

El sommelier en restaurant. Su relación con el comensal. La función de sugerir. La venta en restaurant. Mice en place. Organización de la cava. La decantación. El servicio de vinos de guarda. Estándares internacionales sobre decantación.

11- Formación Humanística I

Introducción a la teología Dogmática. Dios Uno en esencia. Dios Trino en persona. El Acto Divino de la Creación. La persona del redentor. La obra del Redentor y tratado de la Madre del Redentor. El Ministerio Divino Humano de la Iglesia.

Tercer Cuatrimestre

12- Sommellerie III

La restauración. Su relación con el chef, con el maitre y el resto del personal. El armado de la carta. Rentabilidad de carta. Gestión de cava. Compra y guarda. Relación con las bodegas. Otros proveedores. Capacitación del personal.

13 - Geografía Vitivinícola III

Geografía del Viejo Mundo. Portugal, Alemania, Austria, Hungría, Grecia. Variables económicas. Regiones vitivinícolas. Sus cepas y vinos emblemáticos. Legislación vitivinícola. La reconversión de Europa del Este. La Política Vitivinícola Europea. LA OIV. Los grandes y tradicionales productores.

14 - Servicio III



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN,
BIOQUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

Servicio de bebidas especiales. Mice en place de vinos espumantes. Mice en place de vinos con pozos (vintages portos y madeira). Servicio de Infusiones. Café, Té y Yerba Maté. Servicio de Destilados de Vinos y Orujos.

15 - Bebidas Especiales II

Destilados de Cereal. Gin, Ginebra, Vodka, Schnnaps. Origen de la bebidas. Elaboración. Características. Principales marcas. Cerveza. Origen. Elaboración. Estilos de Cerveza.

16 - Estudio de Productos I

Quesos. Clasificación. Elaboración. Denominaciones de origen. Conservación y Servicio. Normas de Cata. Aceite de Oliva. Clasificación de acuerdo a la COI. Elaboración. Varietales. Aceites con Denominación de Origen. Agua Mineral. Nociones generales. Clasificación.

Cuarto Cuatrimestre

17 - Sommellerie IV

El Rol del Sommelier y nuevas tendencias en el mundo del vino. La Tapa a Rosca. Las Guías de Vinos. Ética del Sommelier. Su responsabilidad frente a sus pares, las bodegas y el consumidor.

18 - Geografía Vitivinícola IV

Geografía del Nuevo Mundo. Uruguay, Chile, USA, Canadá, Australia, Sudáfrica, Nueva Zelandia y Brasil. Variables económicas. Regiones vitivinícolas. Sus cepas y vinos emblemáticos. Legislación vitivinícola. El desarrollo y la reconversión de los 90.

19 - Bebidas Especiales III

Destilados de cereal. Whisky. Elaboración. Países productores. Escocia, Irlanda, USA; Canadá, Japón. Principales marcas.

Destilados de america: Tequila, Ron, Cachaza. Aperitivos y Licores. Elaboración. Principales marcas.

20 - Estudio de Productos II

Productos de lujo: Chocolate, caviar, Jamones, trufas, foie gras, otros productos gourmets. Su origen. Conservación. Servicio. Maridaje.

21- Servicio IV

Servicio de bebidas especiales. Mice en place. Cerveza. Cerveza tirada, en vaso. Whisky y otros destilados. Servicio

22- Formación Humanística II

Contenidos esenciales de la moral general. Los actos humanos. La Ley como norma objetiva. Esencia, carácter y contenidos fundamentales de la Teología Moral. La Ética y el comportamiento profesional ético.

23 - Práctica de Estudio de Procesos

Tiene por objetivo brindar a los alumnos la experiencia práctica en las industrias y/o sectores económicos relativos al ejercicio de su profesión (vitivinicultura, cervecería, agua mineral, café, yerba maté, quesos, etc) de manera de complementar la formación teórica.

24 - Práctica de Servicios

Tiene por objeto brindar a los pasantes la experiencia práctica complementaria de la formación teórica así como la realización de actividades afines al contenido curricular del plan de estudios; capacitarlos y formarlos en los aspectos técnicos y éticos de la profesión de manera de acompañarlo en su desarrollo personal y laboral.

25 - Optativa

Aborda temas de actualidad vinculados a los contenidos curriculares de la disciplina.

26 - Ingles

Tiene por objetivo brindar herramientas lingüísticas que le permitan al alumno potenciar sus habilidades y ampliar sus conocimientos, de modo de favorecer su inserción laboral.