



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Sumillería y Gestión de Bodega
Código	E000014449
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Tercer Curso]
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Alberto García Ruffoni
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	agruffoni@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
<p>La asignatura contribuye a introducir al alumno en el ámbito de la gestión de bodega del restaurante gastronómico, favoreciendo la asimilación y aplicación de las actividades de la sumillería, con una visión teórico-práctica del vino desde el mercado hasta su servicio.</p> <p>La materia permite el alumno conocer y definir los agentes y procesos implicados en la generación de valor en la oferta de bebidas y la experiencia gastronómica, pasando por el diseño de la carta, la asignación de precios, la gestión de bodega, la conservación, servicio y maridaje de vinos, considerando las diferentes técnicas, herramientas y calidades del producto culinario.</p>
Prerrequisitos
Fundamentos de Sumillería del segundo curso del Grado Oficial Universitario en Gastronomía e Innovación Culinaria.

Competencias - Objetivos	
Competencias	
GENERALES	
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica
RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.



	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG03	Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional	
	RA1	Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales
	RA2	Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	RA3	Respeta la diversidad cultural
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
ESPECÍFICAS		
CE15	Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción.	
	RA1	Identificar los diversos tipos de bebidas, método de elaboración y de producción, así como formas de clasificarlas y taxonomías.



	RA2	Contextualización vitícola, la vid, variedades y zonas. Características del suelo, topografía, clima, biodiversidad, altitud y técnicas de vinificación que hacen distinto a un vino.
	RA3	Conocer los productos utilizados en la coctelería.
	RA4	Conocer cómo se clasifican los cócteles. Origen y evolución.
CE16	Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas.	
	RA1	Características, herramientas y técnicas de elaboración, traslado, servicio y degustación relacionadas con las bebidas así como los maridajes en el restaurante
	RA2	Conocer los distintos actores que intervienen en el mundo de las bebidas y de la actividad profesional, tipologías. Conocimiento y comprensión de los conceptos, funciones, cultura profesional y principios específicos de cada actor.
	RA3	Saber la relación del vino con el ámbito de la gastronomía: el mercado del vino, el precio, el valor, la compra, la calidad y la conservación.
	RA4	Elaborar y diseñar una oferta de bebidas. Gestión y procesos de stocks y de bodega.
	RA5	Conocer las herramientas, técnicas y funciones que realiza el bartender.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

1. EL MERCADO DEL VINO

Tema 1 – Introducción al mercado del vino

Tema 2 – Logística y tributos

Tema 3 – Precio y valor del vino

2. EL VINO EN EL RESTAURANTE

Tema 4 – Introducción al restaurante gastronómico y la oferta de bebidas

Tema 5 – Condicionantes de la oferta de bebidas

Tema 6 – La compra en el restaurante

Tema 7 – La calidad del vino

Tema 8 – La carta de vinos

Tema 9 – La conservación del vino en el restaurante

3. SUMILLERÍA Y SERVICIO

Tema 10 – La sumillería y el restaurante gastronómico

Tema 11 – El restaurante como empresa



Tema 12 – La personalidad y la cultura profesional del sumiller

Tema 13 – La mise en place

Tema 14 – El servicio del vino en el restaurante

Tema 15 – La venta del vino en el restaurante

Tema 16 – El maridaje en el restaurante

Tema 17 – La tecnología del servicio en sumillería

Tema 18 – Las herramientas del sumiller

Tema 19 – La innovación del vino en el restaurante

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología general de la asignatura combina actividades presenciales (clases expositivas y participativas, degustaciones, trabajos y exposiciones) y actividades no presenciales (estudio personal y documentación para las actividades anteriores).

Metodología Presencial: Actividades

Clases expositivas y participativas, degustaciones, trabajos y exposiciones

Metodología No presencial: Actividades

Estudio personal y documentación para las actividades anteriores

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES

HORAS NO PRESENCIALES

CRÉDITOS ECTS: 6,0 (0 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen	Comprensión de la materia Dominio de los conceptos enológico y organoléptico Destreza y concisión en la exposición de ideas y argumentos	40 %



Trabajos individuales/grupales	Comprensión de la materia Dominio de los conceptos enológico y organoléptico Destreza y concisión en la exposición de ideas y argumentos Correcto manejo de las fuentes	30 %
Exposición de los trabajos individuales/grupales	Comprensión de la materia Dominio de los conceptos enológico y organoléptico Destreza y concisión en la exposición de ideas y argumentos Correcto manejo de las fuentes	20 %
Participación activa	Asistencia activa a las clases, prácticas y degustaciones	10 %

Calificaciones

- 1) El examen final evaluará las competencias genéricas y específicas desarrolladas por las actividades realizadas a lo largo del curso de acuerdo con el porcentaje establecido en el cuadro de evaluación de esta guía.
- 2) El cómputo de las actividades de evaluación continua únicamente podrá aplicarse cuando se haya obtenido una calificación mínima de 4 sobre 10 en el examen escrito.
- 3) En la segunda convocatoria, de carácter extraordinario, se mantendrá el cómputo de las actividades de evaluación continua aprobadas a lo largo del curso siempre que la evaluación de estas actividades sea igual o superior a 5 y cuando, además, su cómputo resulte favorable para el alumno. En otro caso, se tendrá en cuenta únicamente para la calificación final la nota del examen teórico.
- 4) En la tercera y posteriores convocatorias el alumno podrá optar por la evaluación continua o por el cómputo exclusivo del examen teórico.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

- BULLIPEDIA. Vinos, Volumen III. Del Mercado a la Carta. *elBullifoundation*, 2019
- BULLIPEDIA. Vinos, Volumen IV. Sumillería. El Vino en el Restaurante Gastronómico. *elBullifoundation*, 2020
- CHARTIER, François. Papilas y Moléculas. La Ciencia Aromática de los Alimentos y el Vino. *Planeta Gastro*, 2017
- EUROPE, Court of Master Sommeliers. [Service Standards](#). *CMS*, 2024



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

- EUROPE, Court of Master Sommeliers. [Food and Wine Matching](#). *CMS*, 2024
- GUIDARA, Will. Hospitalidad irracional. El poder de dar más de lo que se espera de ti. *Ediciones Península*, 2025
- ZHU, Jian. Behind the Glass. The Chemical and Sensorial Terroir of Wine Tasting. *Académie du Vin Library Ltd.*, 2024

Bibliografía Complementaria

- BULLIPEDIA. Bebidas, Volumen I. Definición, historia, tipos y composición. *elBullifoundation*, 2019
- BULLIPEDIA. Vinos, Volumen I. Contextualización y Viticultura. *elBullifoundation*, 2018
- BULLIPEDIA. Vinos, Volumen II. Vinificación y Clasificaciones. *elBullifoundation*, 2019
- GOODE, Jamie. The science of wine. *Oxford University Press*, 2015
- JACKSON MW, Nick. Beyond flavour. Wine tasting by structure. Autoeditado, 2022
- ROBINSON, Jancis. The Oxford companion to wine (5thEd). *Oxford University Press*, 2023
- ROBINSON, Jancis. The World atlas of wine (8th Edition). *Octopus*, 2019
- ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. Wine Grapes. *Penguin*, 2013
- SPENCE, Charles. Gastrofísica. La Nueva Ciencia de la Comida. *Paidós*, 2017