



MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN SUMILLERÍA POR LA UNIVERSIDAD DE LEÓN

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.

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).

DIRECTORES: Montserrat González Raurich y Adolfo Benítez Fernández.

DURACIÓN Y HORARIO: del 12 de enero de 2026 al 15 de junio de 2026. 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.

PLANIFICACIÓN DE LA ENSEÑANZA (MÓDULOS Y CONTENIDOS):

MÓDULO 1: VITICULTURA Y ENOLOGÍA

- La vid. Principales prácticas vitícolas. Principales variedades de uva.
- Concepto de *terroir*, evaluación de los factores geológicos y climáticos. Enfermedades de la vid.
- Introducción y marco teórico de la enología.
- Composición del mosto y del vino.
- Microbiología enológica.
- Vinificación de vinos tranquilos. Vinificación de vinos dulces y semidulces. Vinificación de vinos espumosos.
- La crianza del vino.
- La botella.
- Visitas técnicas.

14 horas Teoría, 2 horas Visita, 2 horas Examen



MÓDULO 2: ANÁLISIS SENSORIAL Y CONOCIMIENTO DEL VINO

- La cata organoléptica.
- Metodología de la cata.
- Vocabulario específico.
- Defectos del vino.
- Vinos españoles.
- Vinos internacionales.

38 horas Teoría, 18 horas Prácticas, 2 horas Examen

MÓDULO 3: CONOCIMIENTO DE OTRAS BEBIDAS Y OTROS PRODUCTOS

- Bebidas espirituosas (whisky, ginebra, brandy...).
- Otras bebidas alcohólicas (cerveza, sidra...).
- Otros productos (queso, jamón, AOVE, pan...).

15 horas Teoría, 13 horas Prácticas, 1 hora Examen

MÓDULO 4: RESTAURACIÓN Y SERVICIO

- El sumiller.
- La carta de vinos.
- La bodega en la restauración.
- Gestión del servicio del vino.
- Protocolo en restauración y técnicas de ventas.
- Maridaje de vinos y alimentos.

26 horas Teoría, 4 horas Prácticas, 2 hora Examen

MÓDULO 5: LEGISLACIÓN, COMERCIO Y CONSUMO RESPONSABLE

- Pirámide de calidad de los vinos Reglamento europeo Legislación nacional
- Comercio del vino
- Consumo responsable

7 horas Teoría, 1 hora Examen

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.

PERIODO DE PREINSCRIPCIÓN: A través de la página web <https://preinscripcion.unileon.es/intro> del 17 de noviembre de 2025 al 28 de noviembre 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 curriculum vitae con el ámbito de la restauración.
- Expediente académico.

**PERIODO DE MATRICULACIÓN:**

El alumnado podrá matricularse desde el 1 de diciembre hasta el 15 de diciembre de 2025. La impartición de la Microcredencial, condicionada a un número mínimo de alumnos matriculados, se confirmará el 17 de diciembre de 2025.

PRECIO DE LA MATRÍCULA:

975 €/ alumno. El importe de la matrícula incluye asistencia a las clases teóricas y prácticas, documentación y material. Los alumnos pertenecientes a la Asociación de Sumilleres de León tendrán una matrícula más reducida. El importe se abonará mediante ingreso en la cuenta IBAN: ES84 2103 4200 3000 3344 1753 (beneficiario: Universidad de León; Concepto: Microcredencial en Sumillería)

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

<https://sumilleresleon.com/formacion/>