



*Universidad Nacional de Chilecito*

**HCS**

---

**Honorable Consejo Superior**

ORDENANZA HCS Nº **003-18**

Chilecito, (L.R.) **15 MAR 2018**

Visto: La Ordenanza Nº 004-16 del HONORABLE CONSEJO SUPERIOR, y

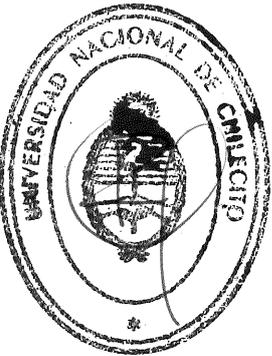
Considerando:

Que por medio de la Ordenanza mencionada en el Visto, se aprobó la Creación de la Carrera Sommelier Universitario con Orientación Comercial y su Plan de Estudio.

Que el Señor Rector Ingeniero Norberto Raúl CAMINO, eleva al Director Nacional de Gestión Universitaria expediente Nº 1407-15, a efectos del reconocimiento oficial del Plan de Estudios 004/16 y su consecuente validez nacional del Título Sommelier Universitario con Orientación Comercial.

Que la Dirección Nacional de Gestión Universitaria remite informe técnico elaborado por el área de Asesoramiento y Evaluación Curricular, a fin de que la institución universitaria tome en cuenta las observaciones formuladas.

Que mediante Despacho Nº001/18 de la Comisión de Académica, Investigación y Vinculación Tecnológica, de dicho Consejo, recomienda al HONORABLE CONSEJO SUPERIOR dejar sin efecto la Ordenanza Nº 004-16 del HONORABLE CONSEJO SUPERIOR de fecha 27 de





*Universidad Nacional de Chilecito*

Octubre de 2016 y aprobar mediante una nueva Ordenanza el Plan de Estudio de la carrera "SOMMELIER UNIVERSITARIO" e indica que tiene como única diferencia el haber quitado del Título y denominación de la carrera la expresión "con orientación comercial".

Que en la sesión del HONORABLE CONSEJO SUPERIOR, de fecha 7 de Marzo de 2018, se resolvió su aprobar por unanimidad dejar sin efecto la Ordenanza N° 004-16 del H.C.S y aprobar mediante una nueva Ordenanza la Creación de la carrera "SOMMELIER UNIVERSITARIO" y su Plan de Estudio.

Que las Asignaturas a dictar y sus contenidos mínimos garantizan el nivel académico exigido para obtener el Título Universitario en cuestión.

Que la duración de la carrera se estipula en 3 años.

Que es atribución de este cuerpo expedirse sobre el particular, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 67 Incisos c) y h) del Estatuto Universitario.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

EL HONORABLE CONSEJO SUPERIOR

DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHILECITO

**ORDENA:**

ARTICULO 1º.- Déjase sin efecto la Ordenanza N° 004-2016 del HONORABLE CONSEJO SUPERIOR.





*Universidad Nacional de Chilecito*

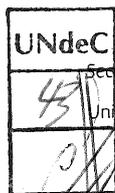
ARTICULO 2º.- Apruébase la creación de la Carrera de SOMMELIER UNIVERSITARIO de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHILECITO, en el ámbito de la Escuela de Ciencias Agrarias, en el marco del Artículo 67 inciso c) del Estatuto Universitario.

ARTICULO 3 º. Apruébase el Plan de Estudios de la Carrera de SOMMELIER UNIVERSITARIO, cuyo listado de asignaturas, distribución por años, régimen de dictado, caracterización de las materias, carga horaria, título a otorgar, alcances y perfil profesional se detallan en el Anexo del presente acto administrativo, en el marco del Artículo 67 Inciso h) del Estatuto Universitario.

ARTICULO 4º- Otórguese el Título de SOMMELIER UNIVERSITARIO a los alumnos que cumplan con los requisitos académicos del presente Plan de Estudios.

ARTICULO 5 º-Regístrese, notifíquese, comuníquese y archívese.

Ordenanza HCS Nº 003-18



Ab. Lilliana R. Bazán  
Secretaría de Actuaciones del HCS  
Unidad Consejo Superior  
Universidad Nacional de Chilecito

Ing. Norberto Raúl Caminoa  
Rector  
Universidad Nacional de Chilecito





---

ANEXO

## Plan de Estudios

### Carrera de Sommelier Universitario

### Contenidos



- Fundamentos
- Características de la Carrera
- Título que se otorga
- Requisitos de ingreso
- Objetivos de la Carrera
- Perfil del egresado
- Alcances profesionales
- Organización curricular de la carrera
- Requisitos de egreso
- Asignaturas: Objetivos y Contenidos mínimos

Marzo 2018

Página >>1



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
**Plan de Estudios**  
**Carrera de Sommelier Universitario**

### Fundamentos.

La Universidad Nacional de Chilecito se encuentra ubicada en el corazón turístico y productivo de la provincia de La Rioja, enclavada en un entorno paisajístico definido por los cordones montañosos del Famatina y el Velazco y los valles por ellos formados. En estos valles florece una creciente producción agrícola, con la explotación de cultivos de vid, olivos y nogales (entre otros), a los cuales se suma un complejo proceso de industrialización. Estas características, junto a las bellezas del paisaje, han generado un relevante aumento en el ingreso de profesionales ejecutivos de empresas, transformando la zona en un importante y atractivo polo industrial y turístico.

Este desarrollo local ha derivado en una gran demanda de servicios referidos a la atención de profesionales y turistas: hoteles, restaurantes, guías de turismo en empresas, comunicación de productos de zona, etc., y debido a la globalización, el consumidor está cada vez más calificado, se torna más exigente, y en este contexto, cobra vital importancia la figura del Sommelier.

Sommelier o sumiller en lengua castellana, son los profesionales altamente capacitados del servicio, que poseen conocimientos de viticultura, enología y alimentos como: quesos, aceite de oliva, miel, chocolate, entre otros y bebidas alcohólicas, de bajo alcohol o no alcohólicas derivadas de cereales y frutas, y productos gourmet. A estos conocimientos se le suma el dominio de las artes de cata, que le permiten aconsejar al consumidor sobre la elección adecuada de vinos y otras bebidas, alimentos regionales y gourmet.

Sin bien en nuestro país se ha relacionado al sommelier más directamente con el servicio del vino y/o a la administración de una cava, su campo de acción es más amplio, abarcando otras importantes áreas. Los sommeliers argentinos son, por naturaleza, más emprendedores, y si bien gran parte de ellos tienen salida laboral en bodegas, restaurantes y hoteles, muchos otros se destacan también en diferentes actividades relacionadas con los medios de comunicación, transformándose en verdaderos comunicadores de los recursos de la región y colaborando activamente en la comercialización de los mismos.

El concepto de sommelier hoy en día, hace alusión a los profesionales que ocupan puestos en importantes restaurantes y grandes cadenas de hoteles internacionales, atención de turismo en industrias, comunicación e inclusive comercialización de productos de la zona. En hoteles y restaurantes son los encargados de armar las cartas, ordenarlas por varietales, cosechas, estilos de vinos, precios, regiones geográficas o continentes. Además, supervisan el correcto servicio del vino, su temperatura y su adecuado estibaje. También tienen a su cargo la confección del inventario de los productos y llevan una estadística de cuáles vinos son más pedidos o cuáles no conviene seguir comprando. Como se mencionó, su conocimiento abarca también todo lo relacionado con análisis sensorial de alimentos, el consumo responsable de bebidas, su servicio y maridaje.

Esto hace que la función de un sommelier en una bodega, un hotel o un buen restaurante sea fundamental, no sólo por la labor que desempeña, sino porque que su presencia aporta prestigio al lugar, al considerarlo como una atención especializada.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
**Plan de Estudios**  
**Carrera de Sommelier Universitario**

El noroeste argentino carece de carreras de formación de Sommelier, lo cual coloca a la UNdeC en un lugar estratégico para el desarrollo de la misma, a efectos de atender la demanda de estos profesionales tanto locales como de las provincias del norte. Además la carrera de Sommelier genera profesionales que son un excelente complemento de las carreras de Turismo y Enología que también se dictan en la UNdeC.

**Características de la carrera:**

Nombre de la carrera: Sommelier Universitario  
 Nivel: Pre grado  
 Régimen: presencial  
 Duración: 3 años (6 cuatrimestres)

**Título que se otorga:** Sommelier Universitario

**Requisitos de ingreso:**

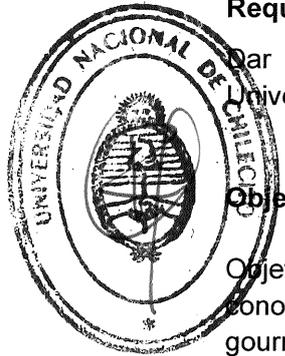
Dar cumplimiento con los requisitos establecidos en las normativas nacionales y de la Universidad Nacional de Chilecito, vigentes.

**Objetivos de la carrera:**

**Objetivos Cognitivos:** El alumno contará con una formación que le permitirá combinar conocimientos: Vitivinícolas, enológicos, cata, regiones del mundo, otras bebidas, alimentos gourmet, servicio, ceremonial aplicado, idioma técnico, las demandas de los consumidores y productores. Poseerá también información suficiente respecto al mercado interno de vinos, variables económicas, estructura de la industria y la cadena de comercialización; así como todo lo referido al mercado externo de vinos y el escenario internacional. Manejará las herramientas de marketing y comunicación de bebidas y productos aplicables al negocio enogastronómico. Su formación lo capacitará para organizar degustaciones, participar en planes de marketing, realizar la gestión comercial y comunicacional.

**Objetivos Procedimentales:** Incorporará métodos, técnicas, herramientas y procedimientos, para una más eficiente gestión en el mercado laboral.

**Objetivos Actitudinales:** Formación de futuros profesionales en el arte de la Sommellerie, con valores éticos de respeto y pasión, con actitudes en su comportamiento coherentes con dichos valores. Capaces de generar mejoras, cambios y difusión de la actividad gastronómica, vitivinícola y otros productos regionales.





Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
**Plan de Estudios**  
**Carrera de Sommelier Universitario**

---

**Perfil del egresado:**

El Sommelier Universitario, contará con la preparación y formación para:

- Poner en valor la cadena de servicios gastronómicos, hoteleros y demás áreas vinculadas a la comercialización y difusión del vino, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos regionales y gourmet.
- Reconocer las características sensoriales de los distintos vinos del mundo, sus cepas, denominaciones de origen y demás atributos que permitan realizar sugerencias adecuadas para su compra y consumo.
- Gestionar profesionalmente la cava de vinos
- Desarrollar integralmente la carta de vinos
- Desarrollar labores de consultoría con énfasis en vinos, aceite de oliva, café y chocolate.
- Conducir degustaciones dirigidas.
- Servir de guía especializada en turismo de bodegas
- Producir artículos periodísticos especializados.
- Desarrollar eventos enogastronómicos.
- Colaborar en la venta y/o comercialización de productos gastronómicos locales con énfasis en vinos.

**Alcances del Título:**

El futuro Sommeliers Universitario estará capacitado para:

- Trabajar en bodegas, distribuidoras, vinotecas y empresas de bebidas; cumpliendo tareas de asesoramiento o desempeñándose en las áreas de venta y/o comercialización.
- Asesorar sobre el servicio y cuidado de vinos, bebidas en restaurantes, bares, bodegas y vinotecas.
- Dirigir las degustaciones de vinos, bebidas y su maridaje.
- Colaborar con la organización de eventos en la industria vitivinícola y afines, relacionados con su disciplina.
- Capacitar al personal de hoteles y restaurantes en el servicio y el cuidado del vino, bebidas y alimentos gourmet.
- Participar en equipos interdisciplinarios para el diseño de planes de marketing y desarrollo de nuevos productos en bodegas y vinotecas.
- Implementar técnicas adecuadas de servicio para distintos productos involucrados en las áreas de su conocimiento.
- Colaborar en el diseño y requisitos de seguridad de Restaurantes y Bodegas.





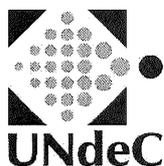
Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

**Organización curricular de la carrera:**

| <b>Primer Año: Primer y segundo cuatrimestre</b> |   |         |                       |                     |                          |
|--|---|---------|-----------------------|---------------------|--------------------------|
| Cód  | Asignaturas   | Régimen | Carga Horaria semanal | Carga Horaria Total | Correlativas para rendir |
| 01   | Sommellerie I   | Cuat. 1 | 4                     | 60                  | -                        |
| 02   | Fundamentos de Viticultura y olivicultura             | Cuat. 1 | 3                     | 45                  | -                        |
| 03   | Análisis Sensorial                                    | Cuat. 1 | 4                     | 60                  | -                        |
| 04   | Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina         | Cuat. 1 | 4                     | 60                  | -                        |
| 05   | Enología I  | Cuat. 2 | 4                     | 60                  | 02                       |
| 06   | Fundamentos de la atención y servicio                 | Cuat. 2 | 3                     | 45                  | 01                       |
| 07   | Estudio de Productos                                  | Cuat. 2 | 4                     | 60                  | -                        |
| 08   | Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo   | Cuat. 2 | 4                     | 60                  | 04                       |
| 09   | Inglés I  | Anual   | 3                     | 90                  | -                        |
| <b>Total horas primer año: 540 hs</b>            |   |         |                       |                     |                          |
| <b>Segundo Año: tercer y cuarto cuatrimestre</b> |   |         |                       |                     |                          |
| 10   | Sommellerie II  | Cuat. 1 | 4                     | 60                  | 01                       |
|  | Enología II   | Cuat. 1 | 3                     | 45                  | 05                       |
|  | Taller de Servicio I                                  | Cuat. 1 | 4                     | 60                  | 06                       |
|  | Costos y Presupuestos                                 | Cuat. 1 | 2                     | 30                  | -                        |
|  | Diseño y Normativas de Bodegas, restaurantes y Cavas. | Cuat. 1 | 3                     | 45                  | 05                       |
|  | Bebidas Especiales I                                  | Cuat. 2 | 4                     | 60                  | 07                       |
|  | Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad   | Cuat. 2 | 3                     | 45                  | -                        |
| 17   | Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo   | Cuat. 2 | 4                     | 60                  | 08                       |
| 18   | Cata Profesional                                      | Cuat. 2 | 5                     | 75                  | 03                       |
| 19   | Inglés II   | Anual   | 3                     | 90                  | 09                       |
| <b>Total horas segundo año: 570 hs.</b>          |   |         |                       |                     |                          |
| <b>Tercer Año: quinto y sexto cuatrimestre</b>   |   |         |                       |                     |                          |
| 20   | Buenas Prácticas de Higiene                           | Cuat. 1 | 2                     | 30                  | 12                       |
| 21   | Bebidas Especiales II                                 | Cuat. 1 | 3                     | 45                  | 15                       |
| 22   | Comercialización y Ventas                             | Cuat. 1 | 3                     | 45                  | 13                       |
| 23   | Relaciones Públicas                                   | Cuat. 1 | 2                     | 30                  | 10                       |
| 24   | Taller de Servicio II                                 | Cuat. 2 | 4                     | 60                  | 12                       |
| 25   | Ética y Deontología                                   | Cuat. 2 | 2                     | 30                  | 23                       |
| 26   | Industria del Turismo                                 | Cuat. 2 | 2                     | 30                  | 16                       |
| 27   | Marketing y Gestión Comercial del Vino                | Cuat. 2 | 5                     | 45                  | 22                       |
| 28   | Inglés III  | Anual   | 3                     | 90                  | 19                       |
| 29   | Prácticas Pre-profesionales Supervisadas              | -       | -                     | 100                 | 21;24                    |
| <b>Total horas tercer año: 505 hs.</b>           |   |         |                       |                     |                          |
| <b>Trabajo Final</b>                             |   |         |                       |                     |                          |
| 30   | Trabajo final integrador                              | -       | -                     | 200                 | 29                       |
| <b>Carga horaria Total</b>                       |   |         |                       | <b>1815 hs</b>      |                          |

**Condiciones de Egreso:** Será requisito para la obtención del título:

- Aprobar las 28 asignaturas de estudio.
- Realizar y aprobar las Prácticas Pre-profesionales Supervisadas.
- Realizar y aprobar el Trabajo de Integración Final.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

**Asignaturas: Objetivos y Contenidos Mínimos**

**Primer Año: Primer y segundo cuatrimestre**

**01 - Sommellerie I**

**Objetivos:**

- Conocer la historia, desarrollo de la profesión de Sommelier.
- Conocer la gastronomía Argentina y regional.
- Comprender los principios teóricos de las interacciones entre los alimentos y las bebidas.
- Conocer los organismos que regulan la profesión.
- Conocer su relación con la industria y el consumidor.

**Contenidos mínimos:**

Historia de la Sommellerie. Los roles del Sommelier. Introducción a la gastronomía. Gastronomía Argentina. El maridaje: reglas básicas y teorías. La Sommellerie en el escenario internacional. Organismos que regulan la profesión. 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.

**Fundamentos de Viticultura y Olivicultura**

**Objetivos:**

- Conocer los aspectos básicos de la planta de la vid.
- Comprender como las acciones del hombre pueden afectar cualitativa y cuantitativamente la uva.
- Valorar y respetar el trabajo del hombre en la viña.
- Conocer los aspectos básicos de la planta de olivo.
- Comprender cuales son las acciones necesarias que debe realizar el hombre para lograr sanidad, producción y calidad en el fruto

**Contenidos mínimos:**

La vid: Clima y Suelo requerido. Morfología de la Vid. Fenología. Tipos de conducción. Tareas de viñedo. Factores de Calidad. Principales cepas cultivadas en Argentina. Componentes de la uva. Enfermedades y plagas. Tratamientos fitosanitarios. Cosecha  
 El olivo: Morfología del olivo. Variedades. Propagación. Técnicas de cultivo. Riesgos del cultivo: Climáticos, edáficos y Sanitarios. Alteraciones fisiológicas. Madurez industrial de la aceituna. Recolección.

**03-Análisis Sensorial**

**Objetivos:**

- Conocer la fisiología básica de nuestro sensorio.
- Afianzar cada una de las etapas de la degustación.
- Agudizar sus percepciones sensoriales.
- Reconocer sus potencialidades y límites sensoriales.
- Reconocer los distintos atributos sensoriales del vino.
- Conocer los distintos aspectos de la degustación (entorno, fisiológicos, emocionales, etc.).



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

**Contenidos mínimos:**

Evaluación Sensorial, ciencia y metodología. Definiciones. Mecanismos neurofisiológicos implicados en la degustación. Los sentidos: La Vista. Conocimiento del vino a través de la vista. El Olfato. Clasificación de los aromas. Sustancias olfativas. Los aromas del vino. Fisiología del gusto. Sustancias sápidas de los vinos y su origen. Sensaciones táctiles y seudotérmicas. Persistencia gustativa. Equilibrios de los vinos. Degustación de vinos. Introducción a las diversas metodologías de análisis.

**04- Desarrollo y Evolución Vitivinícola Argentina**

**Objetivos:**

- Comprender los factores que determinarán la calidad de los vinos argentinos.
- Analizar la realidad argentina vitivinícola, su producción, consumo y regiones.
- Promover el estudio y la apreciación del vino en general con especial énfasis en la realidad regional y nacional.

**Contenidos mínimos:**

Panorama vitivinícola mundial. Ubicación geográfica y Visión global de las regiones de Argentina. La llegada de la vid a América y a nuestro país. Tendencias de la vitivinicultura argentina. La Argentina y sus regiones vitivinícolas: Valles Calchaquíes; Valles de Catamarca; Valles de La Rioja; Valles de San Juan; Mendoza y sus cinco regiones, Valles de la Patagonia. Otras regiones menores. Principales variables económicas actuales. Parque varietal.

**05 Enología I**

**Objetivos:**

- Entender la problemática de la vinificación y sus distintos métodos; conservación y añejamiento de los vinos tranquilos.
- Conocer defectos, enfermedades y tratamiento de los vinos.
- Conocer sobre la maduración de los vinos, usos de la madera, alternativos y tratamientos microoxidativos.

**Contenidos mínimos:**

Historia de la enología. Vino – Alimento. Uva: maduración y calidad. Componentes del mosto. Correcciones de los mostos. El proceso de elaboración de vinos. Sistemas de vinificación especiales. Clarificación de los vinos, Quebraduras de los vinos, Enfermedades y defectos de los vinos. Tratamientos de estabilización. Maduración y crianza de vinos: La madera y alternativos. Micro oxigenación.

**06 - Fundamentos de la atención y servicio**

**Objetivos:**

- Comprender la organización de un servicio de excelencia.
- Clasificar las principales empresas del sector de la restauración.
- Identificar cada una de las posiciones de trabajo.
- Comprender e internalizar las responsabilidades y obligaciones de cada uno de los roles y funciones del personal involucrado.
- Comprender las normas básicas de atención al cliente y el valor del mismo.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
**Plan de Estudios**  
**Carrera de Sommelier Universitario**

- Entender y manejar el lenguaje verbal y no-verbal.
- Conocer las técnicas de la imagen personal.
- Conocer los requisitos protocolares.

**Contenidos mínimos:**

Calidad y excelencia de servicio. El servicio como profesión. Expectativas del cliente. Tratamiento y tipología de clientes. Accidentes en el servicio. Brigadas de Trabajo y funciones del personal de cocina y salón. Clasificación de públicos. Herramientas para cada público. Conceptos de personalidad, identidad e imagen. Introducción a la oratoria. Estructura y desarrollo de discursos. Obstáculos psicológicos a la comunicación. Preparación del discurso. Los recursos fonéticos y visuales. Herramientas básicas para el manejo de crisis. Principios y normas protocolares del ceremonial social

**07 - Estudio de Productos**

**Objetivos:**

- Conocer las distintas materias primas y alimentos, su fabricación y perfil organoléptico.
- Conocer las distintas infusiones desde la materia prima, sus procesos de elaboración y su perfil.
- Conocer la planta del tabaco, los Puros y su conservación.

**Contenidos mínimos:**

Quesos. Historia y origen del producto. Producción y consumo. Quesos con Denominación de origen. Conservación y Servicio. Normas de Cata y Maridajes. Aceite de Oliva. Clasificación de acuerdo a la COI. Elaboración. Varietales. Aceites con Denominación de Origen. Vinagres y Acetos. Elaboración. Clasificación. Denominaciones de Origen. Agua Mineral. Nociones generales. Clasificación. Principales aguas gourmets del mundo. Infusiones: Yerba Mate, Café y Té. Definición. Origen. Clasificaciones legales y comerciales. Servicio, conservación y maridaje. Miel, Chocolate, Caviar, Jamón, Trufas, Foie Gras y otros productos gourmet. Su origen, definición y clasificación. Conservación. Servicio. Maridaje. Puros: la planta de Tabaco. Vitolas. Servicio y conservación.

**08- Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Viejo Mundo**

**Objetivos:**

- Entender el porqué de las diferencias de características y perfiles de los vinos en función de los aspectos agroclimáticos de las regiones vitivinícolas del viejo mundo.
- Conocer los antecedentes históricos que explican el porqué de los distintos estilos de vinos de los países del viejo mundo.

**Contenidos mínimos:**

Regiones vitivinícolas de España. Principales denominaciones de origen. Aspectos históricos, agronómicos y productivos. Principales bodegas y vinos característicos. Regiones vitivinícolas de Italia: Principales denominaciones de origen. Aspectos históricos, agronómicos y productivos. Principales bodegas y vinos característicos. Francia: Principales denominaciones de origen. Aspectos históricos, agronómicos y productivos. Principales bodegas y vinos característicos. Regiones Vitivinícolas de Portugal. Regiones Vitivinícolas de Alemania, Europa Occidental y Europa Oriental.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

### 09 - Inglés I

#### Objetivos:

- Incorporar de manera progresiva los conocimientos necesarios de la lengua inglesa para le permitan:
- Usar formas de salutación y presentación acordes al nivel de formalidad de la situación.
- Brindar información personal y sobre otros.
- Desenvolverse en situaciones sociales sencillas.
- Comprender conversaciones básicas angloparlantes.
- Aplicar los conocimientos básicos del idioma para una correcta pronunciación de una etiqueta o denominación de origen de habla inglesa, como así también una correcta interpretación de texto.

#### Contenidos mínimos:

Pronunciación del inglés: nociones generales sobre pronunciación de fonemas propios del inglés. Artículos (definidos, indefinidos) Género y número de sustantivos y adjetivos. Pronombres (personales, reflexivos, posesivos, objetivos, relativos) Adjetivos (demostrativos, calificativos, posesivos) Sistema verbal: Presente Simple. Presente Continuo. Thereis/there are. Pasado Simple. Verbos regulares e irregulares. Preposiciones. Conjunciones. Verbo "to be": usos especiales.

### Segundo Año: Tercer y cuarto cuatrimestre

#### 10 - Sommellerie II

#### Objetivos:

- Comprender su función en la restauración.
- Identificar cada una de las posiciones de trabajo.
- Comprender e internalizar las responsabilidades y obligaciones de cada uno de los roles y funciones del personal involucrado.
- Comprender las normas básicas de atención al cliente y el valor del mismo.

#### Contenidos mínimos:

La restauración. Su relación con el chef, con el maître y el resto del personal. El armado de la carta. Rentabilidad de carta. Gestión de cava. Relación con las bodegas. Otros proveedores. Capacitación del personal. El Rol del Sommelier y nuevas tendencias en el mundo del vino. Las Guías de Vinos. Ética del Sommelier. Su responsabilidad frente a sus pares, las industrias y el consumidor.

#### 11- Enología II

#### Objetivos:

- Entender la problemática de la elaboración de espumantes y sus distintos métodos.
- Conocer la elaboración de vinos especiales y compuestos.
- Entender sobre control de calidad y fraccionamiento de vino.
- Conocer productos analcohólicos de la uva.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

---

**Contenidos mínimos:**

Vinos espumantes: la espuma, clasificación de los vinos espumantes. Método Champenoise. Método Charmat y Chaussepied. Elaboración de espumantes dulces naturales (tipo Asti). Vinos gasificados o carbónicos. Vinos especiales y compuestos, mistelas. Control de calidad y fraccionamiento de vinos. Jugo de uva. Concentrados.

**12- Taller de Servicio I**

**Objetivos:**

- Comprender la organización de un servicio de excelencia.
- Comprender la "mise en place" de los utensilios.
- Identificar cada una de las posiciones de trabajo.
- Comprender e internalizar las responsabilidades y obligaciones de cada uno de los roles y funciones del personal involucrado.
- Aprender el correcto procedimiento para el servicio del vino.

**Contenidos mínimos:**

Introducción al servicio. Reglas básicas. Excelencia en el Servicio. Servicio de Vinos. Mise en place. Los utensilios y su uso: Sacacorchos, copas, catador, fraperas, cristales. Higiene y guarda. El Sommelier en el restaurant. Actitud frente al comensal. La función de sugerir. La venta en restaurant. Organización de la cava. La decantación. El servicio de vinos de guarda.

**13- Costos y Presupuestos**

**Objetivos:**

- Entender el manejo de los costos y demás constituyentes del precio final.
- Conocer cómo generar un presupuesto.
- Entender metodologías de cobranzas y pagos.

**Contenidos mínimos:**

Introducción al concepto de costos. Costos fijos y variables. Análisis e importancia de los costos. Cálculo de los costos. Costos indirectos de fabricación. Los impuestos y su incidencia en los resultados: Categorías impositivas. Los costos financieros. Técnicas y métodos prácticos para controlar costos. Métodos de fijación de precios. Costos para la toma de decisiones. El Presupuesto económico y sus derivados. El Presupuesto de Inversiones. Presupuesto financiero, Estimación de cobranzas y pagos. Flujo de caja presupuestado.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

#### 14 - Diseño y Normativas de Bodegas, Restaurantes y Cavas:

##### Objetivos:

- Adquirir los conocimientos básicos para interpretar un plano.
- Conocer las bases de los diseños más innovadores de bodegas, restaurantes y cavas.
- Adquirir los conocimientos de las normativas de seguridad aplicadas en restaurantes y bodegas.

##### Contenidos mínimos:

Interpretación de planos. Diseño de bodegas, Restaurantes y Cavas. Materiales, luminosidad, ambientación. Normativas de seguridad en bodegas. Normativas de seguridad en Restaurantes. Requisitos del enoturismo.

#### 15 -Bebidas Especiales I

##### Objetivos

- Conocer la elaboración /fabricación de distintas bebidas y su perfil organoléptico.
- Adquirir habilidad para usar bebidas destiladas en maridajes y aperitivos.
- Realizar ensayos reales de coctelería.

##### Contenidos mínimos:

Bebidas Destiladas. Origen de la destilación. La destilación. Destilados de Vino y orujo. Bebidas destiladas con denominación de origen. Legislación sobre bebidas destiladas. Destilados de Cereal: Gin, Ginebra, Vodka, etc. Origen de las bebidas. Elaboración. Características. Principales marcas. El Whisky: Elaboración. Clasificaciones. Países productores. Escocia, Irlanda, USA; Canadá y Japón. Principales marcas. Legislación aplicable a la bebida. Destilados de otras materias primas: Tequila y Mezcal, Ron, Cachaza y Aguardientes. Aperitivos y Licores. Elaboración y clasificación. Principales marcas. Legislación aplicable a la bebida. Servicio de bebidas especiales. Maridajes. Los destilados, aperitivos y licores como opciones en la gastronomía. La coctelería como opción al maridaje.

#### 16 - Taller de Emprendedorismo Creativo y Sostenibilidad

##### Objetivos:

- Entender la importancia del emprendedorismo.
- Conocer las tipologías y políticas de los emprendimientos.
- Conocer las alternativas de producción basadas en los pilares sociales, económicos y ambientales.

##### Contenidos mínimos:

Emprendedorismo: definición conceptos y evolución de la forma de emprender. Emprendedorismo, creatividad e innovación. Necesidad de emprender e innovar. Tipologías de emprendimientos. Políticas del desarrollo emprendedor. Ecosistema emprendedor. Sustentabilidad. Relación entre emprendedorismo, creatividad y sustentabilidad. Planificación y diseño de proyectos creativos.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

### 17- Desarrollo y Evolución Vitivinícola del Nuevo Mundo

**Objetivos:**

- Entender el porqué de las diferencias de características y perfiles de los vinos en función de los aspectos agroclimáticos de las regiones vitivinícolas del nuevo mundo.
- Conocer los antecedentes históricos que expliquen el porqué de los distintos estilos de vinos de los países del nuevo mundo.

**Contenidos mínimos:**

Aspectos históricos, agronómicos y productivos. Principales bodegas y vinos característicos de: Regiones vitivinícolas de Chile. Regiones vitivinícolas de Uruguay y Brasil. Regiones vitivinícolas de USA y Canadá. Regiones vitivinícolas de Australia. Regiones vitivinícolas de Nueva Zelanda. Regiones vitivinícolas de Sudáfrica. Otros países productores.

### 18 - Cata Profesional

**Objetivos:**

- Conocer las formas de transmisión del estilo y carácter del vino a los comensales.
- Desarrollar independencia en las apreciaciones realizadas.
- Conocer los criterios nacionales e internacionales en la evaluación de vinos.
- Conocer las metodologías de análisis y evaluación de vinos espumantes.
- Profundizar en la cata de vinos en relación a su composición, precio y calidad.
- Distinguir vinos de diferentes calidades.

Principales descriptores sensoriales de los vinos. Análisis organoléptico de vinos característicos de regiones vitivinícolas argentinas y del mundo. Reconocimiento sensorial de defectos y alteraciones en los vinos. Criterios internacionales para el puntaje de vinos. Evaluación de diferentes vinos estableciendo el orden creciente y decreciente de los puntajes. Léxico del degustador. Aspectos cualitativos, teórico – prácticos del Análisis Sensorial de espumantes. Vinos especiales y su análisis sensorial. Degustación dirigida de distintos tipos de vinos. Relación entre la composición del vino y las características analíticas. Relación precio/calidad.

### 19 - Inglés II

**Objetivos:**

- Incorporar de manera progresiva los conocimientos necesarios de la lengua inglesa para le permitan:
- Usar formas de salutación y presentación acordes al nivel de formalidad de la situación.
- Brindar información personal y sobre otros.
- Desenvolverse en situaciones sociales sencillas.
- Comprender conversaciones básicas angloparlantes.
- Aplicar los conocimientos básicos del idioma para una correcta pronunciación de una etiqueta o denominación de origen de habla inglesa, como así también una correcta interpretación de texto.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

---

**Contenidos mínimos:**

Comparativos y superlativos. Adjetivos y adverbios. Verbos Modales. Pasado continuo. Futuro Simple. Futuro "going to". Imperativo. Tiempos Perfectos: Presente perfecto. Uso de "just" y "already". Uso de "for" y "since". Vocabulario Técnico. Lectura y comprensión de textos. Uso correcto del diccionario bilingüe. Técnica de traducción de textos. Traducción del infinitivo y gerundio. Comparativos especiales. Modo Subjuntivo.

**Tercer Año. Quinto y sexto cuatrimestre**

**20- Buenas prácticas de higiene**

**Objetivos:**

- Conocer sobre enfermedades transmitidas por alimentos e intoxicaciones.
- Entender sobre contaminación de alimentos y como evitarlas.
- Conocer sobre la importancia de aplicación de la BMP.
- Profundizar sobre peligros y riesgos en cocinas, cavas y bodegas y su control.

**Contenidos mínimos:**

Enfermedades transmitidas por alimentos. Microorganismos. Intoxicaciones producidas por alimentos, formas de evitarlas. Tipos de contaminaciones en alimentos, formas de evitarlas. Preservación de alimentos. Buenas prácticas de manufactura (BMP). Aplicaciones: Higiene general, Calidad del agua y aire. Peligros y riesgos frecuentes en cocinas, cavas y bodegas. Control de puntos críticos.

**21- Bebidas Especiales II**

**Objetivos**

- Conocer la elaboración /fabricación de distintas bebidas fermentadas y su perfil organoléptico.
- Adquirir habilidad para usar bebidas fermentadas en maridajes y aperitivos.

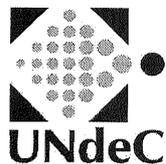
**Contenidos mínimos:**

Cerveza. Origen. Elaboración. Estilos de Cerveza. Principales marcas. Sake, sidra. Origen, elaboración. Estilos y tipos. Servicio de bebidas especiales. Hidromiel. Historia. Elaboración. Fórmulas. Recetas y clasificación. Hidromieles tranquilas y espumantes. El uso de la barrica. Atributos y defectos de la hidromiel. BJCP. Concursos.

**22 - Comercialización y Ventas**

**Objetivos:**

- Conocer el concepto de canal de venta de servicios desde la perspectiva de la empresa y su entorno.
- Conocer y comprender la importancia del riesgo y la estacionalidad de los negocios.
- Adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar un plan de negocios.
- Conocer el desarrollo de un procedimiento de ventas.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
**Plan de Estudios**  
**Carrera de Sommelier Universitario**

---

**Contenidos mínimos:**

Identificación de los distintos aspectos de la venta de servicios. La percepción del riesgo y la estacionalidad del negocio. Diferencia entre venta y comercialización. Desarrollo de un plan estratégico de comercialización de acuerdo con las propiedades analizadas, incluyendo la misión, objetivos y tácticas que lleven a la concreción de los mismos. Procedimiento de ventas.

**23 – Relaciones Públicas**

**Objetivos**

- Comprender las principales funciones de las Relaciones Públicas a partir del conocimiento de los distintos públicos.
- Comprender, administrar e implementar las herramientas que deberán utilizar en la gestión de la identidad e imagen corporativa.
- Conocer el desarrollo de programas de Relaciones Públicas internas que permitan lograr mayor entendimiento entre el personal de la empresa.
- Conocer las herramientas necesarias para crear y mantener relaciones con los clientes y consumidores
- Integrar los conocimientos adquiridos con otras asignaturas troncales y no troncales de la carrera.

**Contenidos mínimos:**

Organigramas de departamentos de RRPP. Rol del profesional de RRPP. Comunicaciones institucionales. Concepto institucional. Imagen globalizada. Imagen local. Estandarización vs. Customización. Responsabilidad social. Campañas de bien público. Estrategias y tácticas de comunicación con los medios de promoción y con públicos activos. Gestión de la comunicación en crisis. Estrategias y tácticas para el manejo de conflictos. Relaciones públicas internacionales. Rol de la cultura, la religión y los valores. Conciencia intercultural.

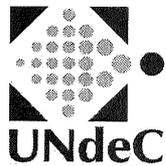
**30- Taller de Servicio II**

**Objetivos:**

- Aprender el correcto procedimiento para el servicio de vinos espumantes.
- Aprender el correcto procedimiento para el servicio de vinos con pozos.
- Aprender el correcto procedimiento para el servicio de las cervezas.
- Aprender el correcto procedimiento para el servicio de bebidas espirituosas.
- Aprender el correcto procedimiento para el servicio de infusiones.

**Contenidos mínimos:**

Servicio de bebidas especiales. Mise en place de vinos espumantes. Mise en place de vinos con pozos (vintagesportos y madeira). Servicio de Destilados de Vinos y Orujos. Mise en place. Cerveza. Cerveza tirada, en vaso. Whisky y otros destilados. Servicio de Infusiones. Café, Té y Yerba Maté.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

## 25- Ética y Deontología

### Objetivo:

- Entender sobre la ética y la moral.
- Conocer las principales corrientes éticas.
- Conocer los deberes y principios que afectan su futura profesión

### Contenidos mínimos:

La ética y la moral. La ética como disciplina filosófica, racional y argumentativa: distinción entre ética y moral. Delimitación de ámbitos problemáticos. Clasificación de las corrientes éticas. La ética filosófica occidental: de la ética antigua a la contemporánea. La deontología profesional. Códigos de ética. La ética de los negocios. Dilemas ético-profesionales.

## 26 - Industria del Turismo

### Objetivo

- Conocer la importancia del turismo.
- Entender el turismo en el contexto histórico.
- Conocer la importancia del turismo en la gastronomía.
- Conocer las oportunidades de negocios de un contexto turístico.

### Contenidos mínimos:

Introducción al turismo. Repercusiones de la actividad turística. Relación del turismo y la geografía. Relación del turismo y la historia. Turismo y recursos naturales. El turismo y la gastronomía. Turismo de eventos. Desarrollo de la industria de eventos en un contexto turístico.

## 27 - Marketing y Gestión Comercial del Vino

### Objetivos

- Comprender las bases de la comercialización de vinos y bodegas.
- Aplicar los pasos para la confección de un completo plan de marketing de un producto vínico.
- Conocer y analizar el funcionamiento del área comercial de una bodega.
- Comprender las bases de la publicidad de vinos y bodegas.
- Conocer y analizar el funcionamiento de una agencia de publicidad en el rubro de vinos y bebidas.
- Comprender la operatoria y estrategias para el comercio internacional de vinos.

### Contenidos mínimos:

Planificación de Marketing. Desarrollo de marca e identidad de productos. Marketing Mix. Plan de Marketing. Gestión de Marketing. Sistemas de información de Marketing. Desarrollo de un plan de marketing. Construcción de una marca premium. Publicidad, Comunicación, Posicionamiento de la marca. Categorización de bodegas. Estrategias de distribución. Operatoria en comercio internacional. Exportaciones de vinos. Estrategias de ingreso a los mercados externos. Análisis e investigación del mercado vitivinícola nacional e internacional. Análisis de la situación competitiva de argentina. Marcas y su administración a nivel mundial. Estrategias de comunicación a nivel mundial.



Ministerio de Educación de la Nación  
**Universidad Nacional de Chilecito**  
 Plan de Estudios  
 Carrera de Sommelier Universitario

### 28- Inglés III

#### Objetivos:

- Incorporar de manera progresiva los conocimientos necesarios de la lengua inglesa para le permitan:
- Usar formas de salutación y presentación acordes al nivel de formalidad de la situación.
- Brindar información personal y sobre otros.
- Desenvolverse en situaciones sociales sencillas.
- Comprender conversaciones básicas angloparlantes.
- Aplicar los conocimientos básicos del idioma para una correcta pronunciación de una etiqueta o denominación de origen de habla inglesa, como así también una correcta interpretación de texto.

#### Contenidos mínimos:

Tiempos Perfectos: Presente perfecto. Presente Perfecto Progresivo. Pasado Perfecto. Voz Pasiva. Vocabulario Técnico. Lectura y comprensión de textos técnicos. Técnicas de traducción. Modo condicional: Oraciones condicionales. Traducción de "get" y "become". Construcciones impersonales con "it". Uso de preposiciones. "PhrasalVerbs".

### 29 -Prácticas Pre Profesionales

#### Objetivos:

- Obtener 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).
- Complementar la formación teórica.
- Profundizar en los aspectos técnicos y éticos de la profesión.
- Definir y afianzar su desarrollo personal y laboral.

#### Contenidos mínimos:

Armado de una carta de vinos, organización de degustaciones. El rol del Sommelier en el restaurante, vinotecas y bodegas.

#### Trabajo Final Integrador:

Será requisito para la obtención del título la realización de un Trabajo de integración final a su elección. El objetivo de esta actividad es ubicar al futuro graduado, con el apoyo de un Tutor, en el contexto real de la profesión y lograr la aplicación integradas de todos los conocimientos, desarrollando una experiencia completa en alguno de los ámbitos laborales que le competen.