



ESCOLA D'HOTELERIA
ILLES BALEARS

Sumiller

Primer curso

Información General

Curso: 2026/27

INFORMACIÓN GENERAL

PRIMER CURSO (120 h., 12 créditos)

1- Datos de interés general

La finalidad del primer curso de SUMILLER es enseñar al alumno los conocimientos fundamentales sobre el mundo del vino, a la vez que proporcionarle las herramientas, instrumentos y métodos para realizar un servicio al cliente de calidad.

La organización del curso corresponde al departamento de Restauración con la colaboración de la Asociación Balear de Sumilleres y del departamento de Formación Continua de la Escuela de Hostelería de las Illes Balears.

2- Objetivos y Competencias Generales

Los objetivos del curso quedan especificados en las siguientes competencias a adquirir por parte del alumno/a:

- Competencias Generales.
 - Adquirir los conocimientos básicos sobre la historia y los orígenes del vino.
 - Aprender los distintos métodos de elaboración del vino.
 - Introducir al alumno en la cata descriptiva del vino.
 - Introducir al alumno en las funciones y competencias del sumiller.
- Competencias Específicas.
 - Saber situar las diferentes regiones vinícolas del mundo.
 - Conocer la morfología de las plantas y los distintos métodos de cultivo.
 - Adquirir los conocimientos fundamentales para la elaboración del vino blanco, rosado, tinto, espumosos y vinos especiales.
 - Conocer la clasificación del vino según sus orígenes.
 - Aprender a distinguir los aromas, sabores básicos; así como, los defectos y virtudes del vino.
 - Tener la capacidad para realizar un servicio del vino de máxima calidad.

3- Metodología

El tipo de enseñanza será presencial. La metodología del curso se basa en la participación del alumnado. El aprendizaje será teórico y práctico. Teórico, mediante el uso de un manual elaborado por el profesorado, la proyección de los contenidos con medios audiovisuales y

otros métodos que sirvan de apoyo a la docencia y práctico, a través de las prácticas que se contemplan en las principales unidades didácticas. Como complemento de la formación teórica y práctica durante el curso se realizarán dos visitas a bodegas.

4- Período lectivo

Sumiller primer curso		
Fecha de inicio	7/10/2026	
Fecha de finalización de las clases	17/03/2027	
Fechas de exámenes	Iniciación a la sumillería	1ª convocatoria: 16/12/2026 2ª convocatoria: 21/12/2026
	Zonas vitivinícolas I	1ª convocatoria: 17/03/2027 2ª convocatoria: 24/03/2027
Días semanales de clase	Lunes y miércoles	
Horario previsto	16:00 h a 19:30 h	

5- Asignaturas

Primer Curso	Asignaturas	Módulos		Horas semana actividades presenciales
	Iniciación a la sumillería	1. Historia del vino 2. La viticultura 3. Enología 4. La barrica y el roble 5. El trabajo del sumiller 6. La cata 7. Geografía vitivinícola de España I Visita Bodega		7
	Sistema de evaluación de la asignatura		Porcentaje sobre la evaluación	Nota mínima de validación
		Examen	65%	4
	Cata descriptiva	35%	4	
Asistencia obligatoria para ser evaluado de esta asignatura	Sí Porcentaje de asistencia: 75%			

Primer curso	Zonas vitivinícolas I	1. Maridaje 2. Geografía vitivinícola de España II 3. Los vinos de Francia 4. Los vinos de Italia 5. Los vinos de Alemania 6. Los vinos del hemisferio sur Visita Bodega	7	
	Sistema de evaluación de la asignatura			Nota mínima de validación
		Examen:	50%	4
		Cata descriptiva:	35%	4
	Trabajo	15%	4	
Asistencia obligatoria para ser evaluado de esta asignatura	Sí Porcentaje: 75%			

Participación del alumno

El alumno participará de forma activa en todas las sesiones, al igual que en la preparación y recogida de material necesario para la clase, tal y como se organice por grupos de trabajo.

6- Profesorado

- Bartolomé Hernández. Sumiller, profesor del Departamento de Restauración de la Escuela de Hostelería de las Illes Balears.
- Miguel Ángel Prieto. Sumiller especializado.
- Julio Torres. Sumiller y Elaborador AVA VI Mallorca.
- Adam Perkal. Director MundiDrinks.

7- Normativa general

Para obtener el Certificado del primer curso de Sumiller se requerirá haber aprobado las dos asignaturas.

El Certificado del primer curso será expedido por la Escuela de Hostelería de las Illes Balears y la Asociación Balear de Sumilleres.

Para la obtención del Diploma de SUMILLER, título propio de la Escuela de Hostelería de las Illes Balears, reconocido por la Asociación Balear de Sumilleres, se requiere haber superado el primer y el segundo curso (240 horas).

8- Preinscripción y matrícula

Primer plazo: 22/06/2026 a 31/07/2026

Segundo plazo: 01/09/2026 a 02/10/2026

Precio primer curso: 995,00 € (120 horas, 12 créditos)

Para más información: Gero Beltrán fc-ehib@uib.es

Teléfonos: 971 172780 – 172608