



ESCOLA D'HOTELERIA  
ILLES BALEARS

# Sumiller

Segundo curso

**Información General**

**Curso: 2026/27**

---

# INFORMACIÓN GENERAL

---

*SEGUNDO CURSO (120 h., 12 créditos)*

## 1- Datos de interés general

La finalidad del segundo curso de SUMILLER es ampliar y perfeccionar los conocimientos adquiridos durante el primer curso en relación con la optimización de la calidad en el servicio y la venta del vino, la cata y el maridaje, los distintos métodos de elaboración, a la vez que adquirir nuevos conocimientos sobre las funciones del sumiller en productos como: el queso, el aceite, la cerveza, los destilados, los espumosos y el vino nacional e internacional.

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 sobre la historia y los orígenes del aceite, la cerveza, el queso y los destilados.
  - Aprender los distintos métodos de elaboración de los productos mencionados anteriormente.
  - Introducir al alumno en la degustación de aceite, cerveza, queso y destilados.
  - Ampliar los conocimientos, las funciones y las competencias del sumiller.
  - Asimilar nuevos conocimientos sobre vinos de España, Francia y variedades.
- Competencias Específicas.
  - Saber situar las diferentes regiones vinícolas de Bordeaux y Bourgogne.
  - Ampliar conocimientos sobre los vinos de España: locales, Denominaciones de origen (D.O.) emergentes y tradicionales.
  - Adquirir los conocimientos fundamentales para la elaboración del vino espumoso, el cava y los vinos espumosos internacionales: Champagne, cremants, variedades, ensamblaje, evolución, etc.

- Conocer la clasificación del vino según sus orígenes.
- Aprender a distinguir los aromas y 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 de manera fundamental 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 realizará una visita a dos bodegas.

### 4- Período lectivo

Sumiller segundo curso		
Fecha de inicio	7/10/2026	
Fecha de finalización de las clases	17/03/2027	
Fechas de exámenes de cada asignatura	Sumillería avanzada	1ª convocatoria: 15/12/2026 2ª convocatoria: 22/12/2026
	Zonas vitivinícolas II, quesos y destilados	1ª convocatoria: 17/03/2027 2ª convocatoria: 24/03/2027
Días semanales de clase	Martes y miércoles	
Horario previsto	16:00 h a 19:30 h	

5- Asignaturas

Segundo curso	Asignaturas	Distribución asignaturas		Horas semana actividades presenciales
	Sumillería avanzada	1. Variedades 2. Espumosos del mundo 3. La influencia del clima en el vino 4. Borgoña 5. Cervezas 6. Aceite de oliva 7. Cafés e infusiones		7
	Sistema de evaluación de la asignatura			Nota mínima de validación para la media
		Examen	50%	4
		Cata descriptiva	35%	4
	Prueba de servicio	15%	4	
Asistencia obligatoria para ser evaluado de esta asignatura	Sí Porcentaje 75%			

Segundo curso	Zonas vitivinícolas II, quesos y destilados	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Variedades</li> <li>2- Burdeos</li> <li>3- Procesos de envejecimiento de vinos blancos</li> <li>4- Rosados</li> <li>5- Vinos dulces del mundo</li> <li>6- El queso</li> <li>7- Destilados</li> <li>8- Gestión de bodega</li> </ol>	7		
	Sistema de evaluación de la asignatura			Nota mínima de validación para la media	
		Examen	50%	4	
		Cata descriptiva	35%	4	
		<b>Trabajo (*)</b>	15%	4	
Asistencia obligatoria para ser evaluado de esta asignatura	Sí Porcentaje 75 %				

**(\*) La fecha límite de entrega del trabajo será día 29 de enero de 2027.**

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
- Gaby Lucas. Sumiller especializado
- J. Ramón Izquierdo. Responsable del panel de catadores de Aceites Vírgenes del Ministerio MARM hasta 2019. (pendiente de confirmación)
- Juan Rojas. Especialista en quesos. Jurado de concursos internacionales.
- Jaume Gramona. Profesor de la U. Rovira i Virgili y propietario de Bodegas Gramona.
- Borja Salas. QGrader Tostador de café, SCA Professional Barista & Brew
- Juan Arboix. F&B del grupo Taura

## 7- Normativa general

Para aprobar el segundo curso se requiere la superación de las dos asignaturas.

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, 24 créditos)

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

## 8- Preinscripción y matrícula

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

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

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

**Para más información:** Gero Beltrán [fc-ehib@uib.es](mailto:fc-ehib@uib.es)

**Teléfonos:** 971 172780 – 172608