



universidad  
de león



**ASLE**  
Asociación de Sumilleres  
de León



# **MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN SUMILLERÍA**

**POR LA UNIVERSIDAD DE LEÓN Y  
LA ASOCIACIÓN DE SUMILLERES DE LEÓN**

*Curso 2026*



universidad  
de león



**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).

• **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.



universidad  
de león



•**Periodo De Preinscripción:** A través de la página web de la ULE, del 17 al 28 de Noviembre de 2025

Para formalizar la preinscripción es preciso abonar **100 euros** que serán descontados del coste de la matrícula:

**Beneficiario: Universidad de León**

**Unicaja: ES84 2103 4200 3000 3344 1753.**

**En Concepto deben especificar "MICROCREDENCIAL EN SUMILLERÍA" y en el ingreso debe figurar el nombre y apellidos del alumno.**

•**Periodo De Matriculación:** El alumnado podrá matricularse desde el 1 al 15 de diciembre de 2025. La impartición de la Microcredencial, está condicionada a un número mínimo de alumnos matriculados, se confirmará la realización de la misma 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 reducción del 50% en la cuota de Asociados durante tres años.

El importe se abonará mediante ingreso en la misma cuenta donde se realizó la preinscripción.

**Existen posibilidades de financiación a través de Caja Rural. Interesados en obtener más información ponerse en contacto con:**

**[secretariasumilleresleon@gmail.com](mailto:secretariasumilleresleon@gmail.com)**

•**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.

•**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.



universidad  
de león



•**Directores:** Montserrat González Raurich y Adolfo Benítez Fernández.

## 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**



universidad  
de león



#### **-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**

### **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

<https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/titulos-propios>

#### **Adolfo Benítez Fernández**

Asociación de Sumilleres de León

E-MAIL: sumilleresleon@gmail.com

secretariasumilleresleon@gmail.com

<https://sumilleresleon.com>



*Gracias a todos los  
que han sido parte de  
este gran paso hacia el  
futuro de la Sumillería*



universidad  
de león



FACULTAD DE  
VETERINARIA  
DE LEÓN

