

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones

**Duración:** 80h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Describir los rasgos más significativos de la estructura vitivinícola a escala mundial y nacional, identificando los principales problemas en relación con el equilibrio del mercado
- Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características
- Definir los vinos más significativos del mercado nacional e internacional, identificando sus principales características
- Identificar las bebidas espirituosas y sus orígenes geográficos como factores diferenciadores que intervienen en la calidad de las mismas

### Contenido

#### UD1. Viticultura básica para hostelería.

- 1.1. La vid.
- 1.2. Principales prácticas culturales.
- 1.3. Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
- 1.4. Concepto de mención geográfica.

#### UD2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- 2.1. De mosto a vino: Microbiología enológica.
- 2.2. Elaboración de vinos blancos.
- 2.3. Elaboración de vinos rosados.
- 2.4. Elaboración de vinos tintos jóvenes.
- 2.5. Elaboración de tintos de guarda.

#### UD3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- 3.1. Elaboración de vinos espumosos.
- 3.2. Concepto de vinos de licor.
- 3.3. Elaboración de vinos de licor.

- 3.4. Concepto de vinos naturalmente dulce.
- 3.5. Elaboración de vinos naturalmente dulces.

#### **UD4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.**

- 4.1. La cerveza.
- 4.2. La sidra.
- 4.3. La perada.

#### **UD5. Elaboración de las bebidas espirituosas.**

- 5.1. Principios de la destilación. Alquitara alambique y columnas de alto grado.
- 5.2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.
- 5.3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
- 5.4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
- 5.5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.
- 5.6. Elaboración de licores y cremas.
- 5.7. Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

#### **UD6. Elaboración del café.**

- 6.1. Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- 6.2. Procesos de elaboración del café verde.
- 6.3. El tueste del café verde.
- 6.4. Elaboración de otros cafés.
- 6.5. La preparación de la taza de café.

#### **UD7. Obtención de las aguas envasadas téis y otras infusiones.**

- 7.1. Obtención del agua mineral envasada.
- 7.2. Elaboración del té.
- 7.3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
- 7.4. La preparación de la taza de téis y de otras infusiones.