



## Vinos otras bebidas alcohólicas aguas café e infusiones

**Sku:** UF0847\_V2

**Horas:** 80

### OBJETIVOS

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

### CONTENIDOS

Tema 1. 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.

Tema 2. 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.

Tema 3. 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.

#### Tema 4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra

4.1 La cerveza.

4.2 La sidra.

4.3 La perada.

#### Tema 5. 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.

#### Tema 6. 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.

#### Tema 7. Obtención de las aguas envasadas tés 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 tés y de otras infusiones.