Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboracion-de-vinos-otras-bebidas-alcoholicas-aguas-cafes-e-infusiones-90-horas/

Objetivo

Con el Curso de **90 horas** en modalidad **teleformación** de **Elaboración de Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES
UNIDAD DIDÁCTICA 1. VITICULTURA BÁSICA PARA HOSTELERÍA.
La vid.

- - La familia de las Vitáceas. - - Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya. - - Principales viníferas españolas y extranjeras.

Principales prácticas culturales.

- - Multiplicación de la vid. - - Sistemas de conducción y poda. - - Mantenimiento del suelo. - - Tratamientos de tipo sanitario. - - Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc. - - Determinación del momento idóneo de la vendimia.

Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.

- - Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros. - - Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos. - - Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.

Concepto de mención geográfica.

- - Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VINIFICACIONES BÁSICAS PARA HOSTELERÍA.
De mosto a vino: Microbiología enológica.

- - La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.

Elaboración de vinos blancos.

- - En acero inox u otras cubas de fermentación. - - Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.

Elaboración de vinos rosados.

- - Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises. - - Esquema básico similar al del vino blanco. - - Diferencias entre rosados y claretes.

Elaboración de vinos tintos jóvenes.

- - Tradicionales con despalillado. - - Por maceración carbónica.

Elaboración de tintos de guarda.

- - Concepto de tinto de guarda. - - La madera y el vino. - - Proceso de envejecimiento en madera y botella.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINIFICACIONES ESPECIALES PARA HOSTELERÍA.

Elaboración de vinos espumosos.

- - Cava y del Champagne. - - Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica. - Concepto de vinos de licor.

Elaboración de vinos de licor.

- - Vinos de licor con mención tradicional. - - Otros vinos de licor. - Concepto de vinos naturalmente dulce.

Elaboración de vinos naturalmente dulces.

- Pasificación de la uva en la planta.

- Vinos de podredumbre noble. - Vinos de vendimia tardía. - Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.

- Pasificación de la uva fuera de la planta.

- En recintos cerrados. - Por asoleo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA Y DE LA SIDRA.

La cerveza.

- - Principales materias primas.

- Microbiología de la cerveza.
    - Levaduras y bacterias.

- Proceso de elaboración de la cerveza.
    - Cervezas de fermentación alta. - Cervezas de fermentación baja. - Cervezas de fermentación espontánea. - - Las familias de cervezas según proceso de fermentación.

La sidra.

- Materia prima de la sidra. - Proceso de elaboración de la sidra. Elaboración de la Sidra asturiana.

La perada
- - Proceso de elaboración de la Perada.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columnas de alto grado. - Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.

Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.
- - Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.

Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
- - Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales. - - El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas. - Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes. - Elaboración de

licores y cremas. - Elaboración de otras bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DEL CAFÉ.

- Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.

Procesos de elaboración del café verde.

- - Sistemas de recolección. - - Obtención de las semillas.

El tueste del café verde.

- - Grado de tueste. - - El café torrefacto.

Elaboración de otros cafés.

- - Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.

La preparación de la taza de café.

- - El agua para elaborar la taza. - - Sistemas de preparación, extracción y concentración. - - Molienda, agua, temperatura, dosis, etc. - - Las cafeteras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OBTENCIÓN DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

Obtención del agua mineral envasada.

- - Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas. - - El agua envasada en el restaurante.

Elaboración del té

- - Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té. - - Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.

- La elaboración de los otros tés.

- Tés aromatizados, descafeinados y solubles.

Obtención y elaboración de otras infusiones.

- - Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales. - - Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.

La preparación de la taza de tés y de otras infusiones.

- - El agua para elaborar la taza. - - Las teteras y otros sistemas de preparación.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 90
- Unidades: 7