

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

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, té 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 té y de otras infusiones.