

Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 40.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

- Solicitar a los proveedores los vinos, las cervezas, las sidras y las bebidas espirituosas seleccionadas para la cata de acuerdo con las necesidades gastronómicas y de clientela del establecimiento.
- Preparar para la cata las muestras de vino y otras bebidas alcohólicas remitidas por los proveedores y otras que han llevado a la empresa sus distribuidores.
- Identificar y aplicar la metodología de la cata de vinos y otras bebidas alcohólicas para obtener resultados fiables de la cata.
- Reconocer y registrar las características organolépticas de los vinos y otras bebidas alcohólicas nacionales y extranjeras de acuerdo con la metodología de la cata.
- Describir, clasificar y evaluar vinos y otras bebidas alcohólicas, valorando su adecuación a posibles objetivos comerciales y gastronómicos.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Viticultura básica para hostelería.

- 1.1 La vid.
 - 1.1.1 La familia de las Vitáceas.
 - 1.1.2 Morfología, ciclo vegetativo de la vid y maduración de la baya.
 - 1.1.3 Principales viníferas españolas y extranjeras.
- 1.2 Principales prácticas culturales.
 - 1.2.1 Multiplicación de la vid.
 - 1.2.2 Sistemas de conducción y poda.
 - 1.2.3 Mantenimiento del suelo.
 - 1.2.4 Tratamientos de tipo sanitario.
 - 1.2.5 Aportación hídrica, de nutrientes, minerales, etc.
 - 1.2.6 Determinación del momento idóneo de la vendimia.
- 1.3 Geografía y vino. El vino y los factores del medio físico.
 - 1.3.1 Clima: latitud, insolación, temperaturas, precipitaciones, vientos y otros meteoros.
 - 1.3.2 Suelo: estructura, textura, principales componentes y otros elementos.
 - 1.3.3 Configuración del terreno: laderas, fondos de valle, orientación y otros elementos.
- 1.4 Concepto de mención geográfica.
 - 1.4.1 Antecedentes históricos y normativa europea vigente.

Unidad didáctica 2. Vinificaciones básicas para hostelería.

- 2.1 De mosto a vino: Microbiología enológica.
 - 2.1.1 La fermentación alcohólica. Las levaduras. Las bacterias.
- 2.2 Elaboración de vinos blancos.
 - 2.2.1 En acero inox u otras cubas de fermentación.
 - 2.2.2 Los blancos y la madera. La fermentación en barrica.
- 2.3 Elaboración de vinos rosados.
 - 2.3.1 Toma de color del mosto: por sangrado o vinos grises.
 - 2.3.2 Esquema básico similar al del vino blanco.
 - 2.3.3 Diferencias entre rosados y claretes.
- 2.4 Elaboración de vinos tintos jóvenes.
 - 2.4.1 Tradicionales con despalillado.
 - 2.4.2 Por maceración carbónica.
- 2.5 Elaboración de tintos de guarda.
 - 2.5.1 Concepto de tinto de guarda.
 - 2.5.2 La madera y el vino.
 - 2.5.3 Proceso de envejecimiento en madera y botella.

Unidad didáctica 3. Vinificaciones especiales para hostelería.

- 3.1 Elaboración de vinos espumosos.
 - 3.1.1 Cava y del Champagne.
 - 3.1.2 Otros vinos espumosos españoles y extranjeros acogidos a mención geográfica.
- 3.2 Concepto de vinos de licor.
- 3.3 Elaboración de vinos de licor.
 - 3.3.1 Vinos de licor con mención tradicional.
 - 3.3.2 Otros vinos de licor.
- 3.4 Concepto de vinos naturalmente dulce.
- 3.5 Elaboración de vinos naturalmente dulces.
 - 3.5.1 Pasificación de la uva en la planta.
 - 3.5.1.1 Vinos de podredumbre noble.
 - 3.5.1.2 Vinos de vendimia tardía.
 - 3.5.1.3 Vinos de hielo y otros vinos naturalmente dulces.
 - 3.5.2 Pasificación de la uva fuera de la planta.
 - 3.5.2.1 En recintos cerrados.
 - 3.5.2.2 Por asoleo.

Unidad didáctica 4. Proceso de elaboración de la cerveza y de la sidra.

- 4.1 La cerveza.
 - 4.1.1 Principales materias primas.
 - 4.1.2 Microbiología de la cerveza.
 - 4.1.2.1 Levaduras y bacterias.
 - 4.1.3 Proceso de elaboración de la cerveza.
 - 4.1.3.1 Cervezas de fermentación alta.
 - 4.1.3.2 Cervezas de fermentación baja.
 - 4.1.3.3 Cervezas de fermentación espontánea.
 - 4.1.4 Las familias de cervezas según proceso de fermentación.
- 4.2 La sidra.
 - 4.2.1 Materia prima de la sidra.
 - 4.2.2 Proceso de elaboración de la sidra.
 - 4.2.3 Elaboración de la Sidra asturiana.
- 4.3 La perada
 - 4.3.1 Proceso de elaboración de la Perada.

Unidad didáctica 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.
- 5.3.1 Aguardientes de vino, Brandies, Orujos, Aguardiente de sidra o de perada, otros Aguardientes de frutas.
- 5.4 Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.
- 5.4.1 Los Whiskies de malta, blended y otros aguardientes de cereales.
- 5.4.2 El ron agrícola, el ron, la ginebra o gin, el tequila, el vodka y otras bebidas espirituosas.
- 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.

Unidad didáctica 6. Elaboración del café.

- 6.1 Especies botánicas de cafetos y ecosistemas favorables.
- 6.2 Procesos de elaboración del café verde.
- 6.2.1 Sistemas de recolección.
- 6.2.2 Obtención de las semillas.
- 6.3 El tueste del café verde.
- 6.3.1 Grado de tueste.
- 6.3.2 El café torrefacto.
- 6.4 Elaboración de otros cafés.
- 6.4.1 Descafeinados, solubilizados, liofilizados y otros.
- 6.5 La preparación de la taza de café.
- 6.5.1 El agua para elaborar la taza.
- 6.5.2 Sistemas de preparación, extracción y concentración.
- 6.5.3 Molienda, agua, temperatura, dosis, etc.
- 6.5.4 Las cafeteras.

Unidad didáctica 7. Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones.

- 7.1 Obtención del agua mineral envasada.
- 7.1.1 Proceso de captación o preparación de las aguas envasadas.
- 7.1.2 El agua envasada en el restaurante.
- 7.2 Elaboración del té
- 7.2.1 Especies botánicas y ecosistemas favorables para la obtención del té.
- 7.2.2 Procesos de recolección y preparación, de las hojas de té.
- 7.2.3 La elaboración de los otros té.
- 7.2.3.1 Té aromatizados, descafeinados y solubles.
- 7.3 Obtención y elaboración de otras infusiones.
- 7.3.1 Principales materias primas para la preparación de las infusiones más habituales.
- 7.3.2 Procesos de recolección, clasificación y preparación para su venta.
- 7.4 La preparación de la taza de té y de otras infusiones.
- 7.4.1 El agua para elaborar la taza.
- 7.4.2 Las teteras y otros sistemas de preparación.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje,

ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.