ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS CAFÉS E INFUSIONES

SKU: EVOL-5042-VNO-B | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Sumillería

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	80
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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

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 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.