

## UF0847 VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES(ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0847 Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones, regulado en el Real Decreto 685/2011, de 13 de Mayo, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para conocer los diferentes vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones.

**Categorías:** [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	80 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

**Centro de empleo**

AGENCIA DE COLOCACIÓN

**Formación acreditada**

CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.**

1. Estructura vitivinícola.
2. - Mundial.
3. - Española.
4. Normativa.
5. - Europea.
6. - Española.
7. Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.
8. - Vinos españoles de zonas templadas y frescas.
9. - Vinos españoles de zonas cálidas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.**

1. Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.
2. - Vinos de Francia:
3. \* Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano
4. \* Champagnes y Cremants de diversas zonas.
5. \* Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.
6. - Vinos de Italia:
7. \* Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto.
8. \* Vinos de la Italia Meridional e insular.
9. \* Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.**

1. Normativa. Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.
2. - Vinos de Portugal.
3. - Vinos de Alemania.
4. - Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
5. - Los vinos de la República Sudafricana.
6. - Los vinos de EE. UU. de América.
7. - Los vinos de Sudamérica.
8. - Los vinos de Australia.
9. - Los vinos de Nueva Zelanda.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.**

1. Breve reseña histórica de la cerveza.
2. Estructura del sector cervecero.
3. Las familias de cervezas.
4. Breve reseña histórica de la sidra.
5. Principales zonas productoras españolas.
6. Otras sidras extranjeras.
7. - Normandía, Bretaña y otras.
8. Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
9. Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.**

1. Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
2. Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.
3. Bebidas procedentes de diversas materias primas.
4. - Vino y subproductos y otras frutas.
5. - Cereales.
6. - Otras materias primas de origen agrícola.
7. - Bebidas anisadas y pacharanes.
8. - Licores y cremas.
9. Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.**

1. Breve reseña histórica.
2. Estructura sectorial del café.
3. - Mundial.
4. - Española.
5. Clasificación internacional del café.
6. Principales países productores.
7. Presentación comercial del café y ciclo de vida.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.**

1. Las aguas envasadas.
2. - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
3. - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas
4. El té.
5. - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té.
6. - Clasificación internacional del té y países productores.
7. - Presentación comercial del té y ciclo de vida.
8. Otras infusiones.
9. - Características terapéuticas de las infusiones más habituales.
10. - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
11. - Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
12. \* Manzanilla, Poleo-menta y Tila.
13. \* Otras infusiones tradicionales.
14. \* Infusiones de diseño.